家庭用

ガスビルトインコンロ
取扱説明書 保証書付

型　番
110-H830型 110-H832型 110-H834型

このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
○この機器は国内専用です。海外では使用できません。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

大阪ガス

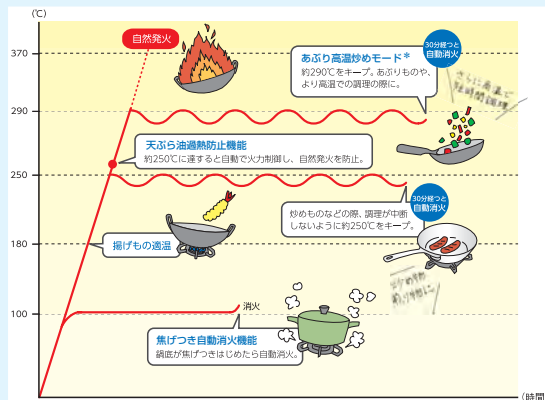
Tア01-01

Siセンサーコンロについて

全口センサー搭載
Si センサーコンロ

安心(Safety)、便利(Support)、笑顔(Smile)を約束する、
賢い(Intelligent)センサーを搭載した、進化したコンロです。

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます！	**立消え安全装置**
◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！	**消し忘れ消火機能**
◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！	**天ぷら油過熱防止機能**
◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で自動消火します！	**焦げつき自動消火機能**
◎そで口への引火を未然に防ぎます！	**鍋なし検知機能**

●温度センサーのはたらき

＊あぶり高温炒めモードとは

・通常時より高い温度まで調理できる機能です。
あぶり高温炒めモードを使用しても、異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※あぶり高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

とくに多いご質問です

・火がつかない

鍋なし検知機能がはたらいているためです。
鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。
鍋などを置いて、点火してください。

☞24

・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心、安全機能がはたらいているためです。
自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。
※弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。

☞23

・あぶり高温炒めモードを使用しているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心、安全機能がはたらいているためです。
鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
また、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。

☞47

停電時もご使用いただけます

乾電池(単3形：6本)で、左コンロと後コンロが使用できます。
非常用電池ケースに乾電池を入れて使用してください。

☞25

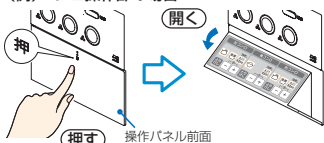
※☞□内の数字は、参照ページを示しています。

もくじ

各部のなまえ

※操作部に保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取り外してください。

操作部の開けかた

(例)コンロ操作部の場合

お知らせ

電源について

・電源ボタンを押すことにより、機器の電源を入れたり切ったりすることができます。

電源オートパワーオフ機能

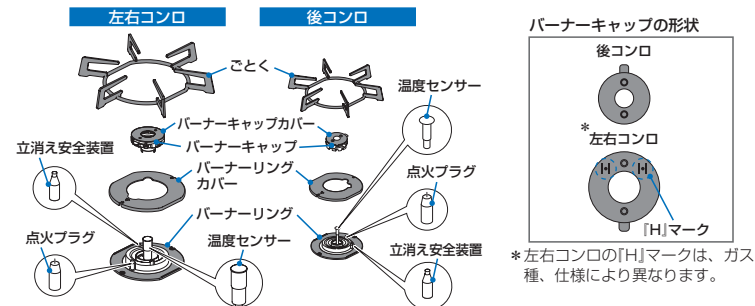
・コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。

※電源オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。(27ページ)

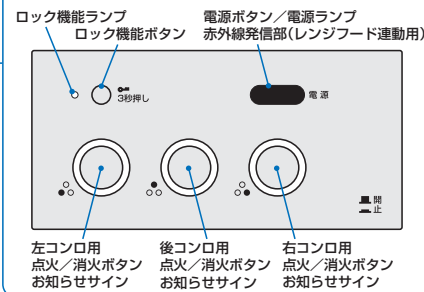
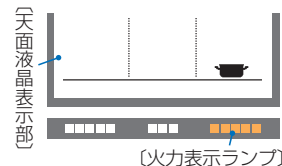
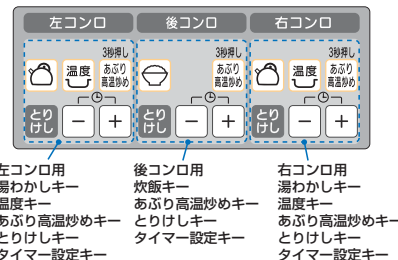
型番	トッププレート(ガラス)
110-H830型	プラチナシルバー
110-H832型	
110-H834型	パールゴールド

コンロ調理部

※取り付け方法については、「お手入れ」(79ページ)を参照してください。

＊左右コンロの『H』マークは、ガス種、仕様により異なります。

※110-H830型のごとくとバーナーキャップカバーは、ホーロー仕様です。

※110-H832型、110-H834型のごとくとバーナーキャップカバーは、ステンレス仕様です。

コンロ操作部(パネル)

天面表示部

※火力表示ランプは、各コンロ使用時に点灯します。(点滅の場合もあります。)
上図は、右コンロ使用時の例です。
その他の表示例は、「天面液晶表示例」(5ページ)を参照してください。

非常用電池収納部

※左パネル上面が非常用電池ケースのふたになっています。

非常用電池ケースふた

引(非常用電池)

グリル

グリル燃焼ランプ
赤外線発信部(レンジフード連動用)

グリル操作部(シート)

グリル用 火力切替キー

グリル用 ダッチオーブンキー

設定変更キー

グリル
マニュアル　オート
設定変更　火力切替　ダッチオーブン　魚　アラカルト　クリーン
とりけし　−　＋　あたため　焼き加減　点火消火

グリル用(オート)
魚キー
アラカルトキー
あたためキー
焼き加減キー

グリル用 クリーンキー

グリル用 とりけしキー

グリル用 タイマー設定キー

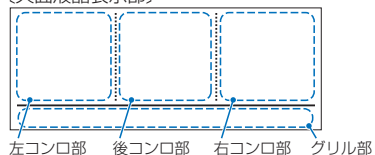
グリル用 点火/消火キー

コンロ操作部(シート)

天面液晶表示例

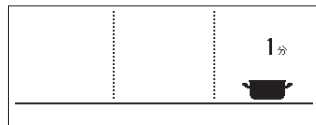
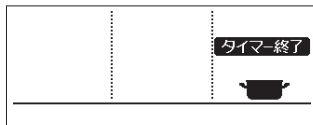
〔天面液晶表示部〕

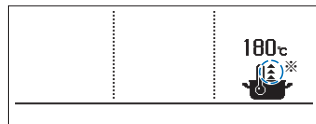
左コンロ部　後コンロ部　右コンロ部　グリル部

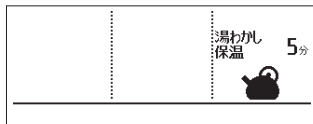
左右コンロ

タイマーモード
〔タイマー1分設定：使用中〕

1分

タイマーモード
〔終了時〕

タイマー終了

温度キープモード
〔温度180℃設定：使用中〕

180℃ ※

※温度自動調節中の表示をアニメーションで繰り返します。

湯わかしモード
〔保温5分設定：使用中〕

湯わかし 保温 5分

麺ゆでモード
〔麺ゆで3分設定：使用中〕

麺ゆで 3分

あぶり高温モード
〔使用中〕

あぶり 高温炒め

イラストは、右コンロ使用時です。

後コンロ

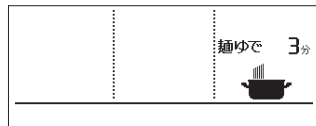
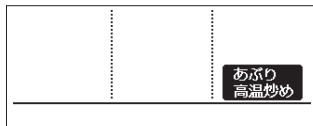
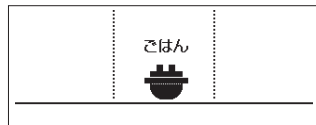
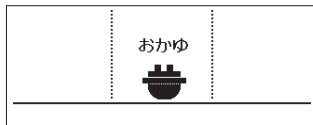
炊飯モード
〔ごはん：使用中〕

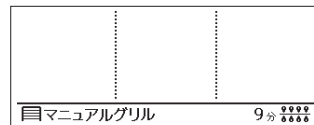
ごはん

炊飯モード
〔おかゆ：使用中〕

おかゆ

上記表示は一例です。

グリル

マニュアルグリル
〔上火/強、下火/強：使用中〕

マニュアルグリル 9分

オートメニュー(魚)
〔メニュー/切り身、焼き加減/標準：使用中〕

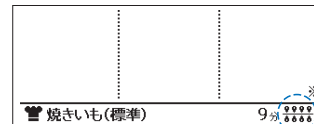
切り身(標準) 9分 ※

※オート調理中の表示をアニメーションで繰り返します。

オートメニュー(アラカルト)
〔メニュー/焼きいも：選択時〕

アラカルト	焼き加減
焼きいも	標準
焼きナス	標準
鶏もも肉	標準

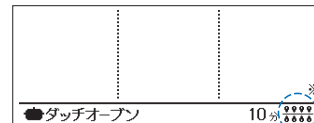
オートメニュー(アラカルト)
〔メニュー/焼きいも、焼き加減/標準：使用中〕

焼きいも(標準) 9分 ※

※オート調理中の表示をアニメーションで繰り返します。

オートメニュー(あたため)
〔メニュー/揚げもの：選択時〕

あたため	焼き加減
揚げもの	標準
焼き魚	標準
焼き鳥	標準

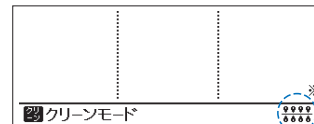
ダッチオーブンモード
〔使用中〕

ダッチオーブン 10分 ※

※オート調理中の表示をアニメーションで繰り返します。

ダッチオーブンモード
〔余熱中〕

ダッチオーブン 余熱中 0分

クリーンモード
〔使用中〕

クリーンモード ※

※オート調理中の表示をアニメーションで繰り返します。

かんたん操作ガイド

電源を入れる
点灯
電源
「ピッ」と音がするまで押す
(約0.3秒)
ピッ
操作部を開ける
(例)コンロ操作部の場合
押す
開く
操作パネル前面
警告
禁止
温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できません。
・天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。
温度センサー
鍋底が凹凸
油汚れ、さび汚れ、異物などが付着
傾き
すき間
コンロ操作部
タイマーで煮る、ゆでる
(全コンロ)
コンロを使う準備 31
35
1 点火する
2 火力調節する
弱く
強く
炎があふれない程度に調節する
3 タイマー設定する
点灯
1分
終了30秒前
30秒
ピピピッ
自動消火
タイマー終了
ピー
4 点火/消火ボタンを戻す
コンロ操作部
揚げる、焼く
(左右コンロ)
コンロを使う準備 31
37
1 点火する
2 火力調節する
火力は中火以上で、炎があふれない程度に調節する
3 温度を設定する
温度
180℃ からあげ コロッケ 天ぷら
180℃
設定温度到達
調理開始
ピピピッ
4 調理が終了したら、消火する
ピー
コンロ操作部
お湯をわかす
(左右コンロ)
コンロを使う準備 31
39
1 点火する
2 火力調節する
火力は中火以上で、炎があふれない程度に調節する
3 湯わかしを設定する
湯わかし保温
湯わかし
麺ゆで
湯わかし 保温 6分
湯わかし保温の場合
ふっとうしたら、保温開始
沸とうしました
保温中 6分
終了30秒前
保温中 30秒
自動消火
保温終了
ピピピッ
ピー
4 点火/消火ボタンを戻す
コンロ操作部
麺をゆでる
(左右コンロ)
コンロを使う準備 31
41
1 点火する
2 火力調節する
火力は中火以上で、炎があふれない程度に調節する
3 麺ゆでを設定する
湯わかし保温
湯わかし
麺ゆで
麺ゆで 4分
ふっとうしたら麺を入れ、湯わかしキーを押して調理開始
沸とうしました
麺を入れてを押してください
ピッ
麺ゆで 4分
終了30秒前
麺ゆで 30秒
自動消火
麺ゆで終了
ピピピッ
ピー
4 点火/消火ボタンを戻す
コンロ操作部
ごはんを炊く
(後コンロ)
コンロを使う準備 31
45
(下準備 43)
1 点火する
2 炊飯を設定する
ごはん
もっちりごはん
おかゆ
ごはん
ごはんの場合
自動消火後、むらし開始
むらし中 10分
ピピピッ
終了30秒前
むらし中 30秒
むらし終了
炊けました
ピー
3 点火/消火ボタンを戻す
コンロ操作部
あぶる、炒める
(全コンロ)
コンロを使う準備 31
47
1 点火する
2 火力調節する
3 あぶり高温炒めを設定する
3秒押し
あぶり高温炒め
調理開始
4 調理が終了したら、消火する
ピー
グリル操作部
オートメニュー(魚)で魚を焼く
グリルを使う準備 49
53
1 魚に合わせメニュー設定
魚
魚メニュー
焼き加減
切り身
姿焼き
干物
標準
2 焼き加減を設定する
焼き加減
さば切り身小さめ、鮭切り身など
3 点火する
点火 消火
切り身(標準)
終了30秒前
ピピピッ
30秒
自動消火
ピー
切り身(標準)焼けました
消灯

必ずお守りください（安全上の注意）

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害、損害の程度による内容の区分

区分	内容
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意、禁止内容の絵表示

必ず守る	換気する	アースする	感電注意	
禁止	火気禁止	分解禁止	接触禁止	ぬれ手禁止

⚠危険 ガス漏れの際には

ガス漏れ時は、絶対に

火気禁止

・火をつけない
・電気器具(換気扇など)のスイッチの入／切をしない
・電源プラグの抜き差しをしない
・周辺で電話を使用しない

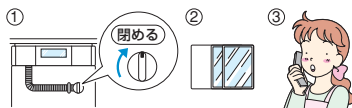
火や火花で引火し、火災の原因になります。

ガス漏れに気づいたときは、すぐに使用をやめる

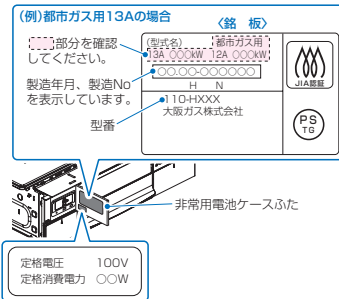
必ず守る

①火を消し、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。

⚠警告 使用するガス、電気について

必ず守る

・銘板に表示しているガス(ガスグループ)、電源で使用する
・転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガス、電源で使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。

供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。(非常用電池ケースふたの開けかたは、25ページを参照してください。)

⚠警告 火災予防のために

機器を設置の際は

必ず守る

・機器の設置(取り付け、取り外し)、移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼する

ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。

必ず守る

・可燃性の部分(壁、棚、家具など)から十分離して設置する

当該地区の市、町、村の条例で定められています。必ず守ってください。

・距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

防熱板を取り付けなかった場合、火災の原因になります。
※離隔距離については20ページを参照してください。
防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

必ず守る

・機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い上げの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題がある場合があり、火災の原因になります。

機器をご使用の際は

必ず守る

・使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや、地震、火災などの緊急の場合は、すぐに使用をやめる

①火を消し、ガス栓を閉める。
②お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。

火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。

必ず守る

・使用後は消火を確認する

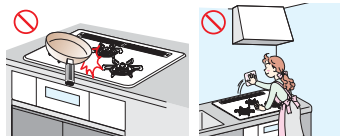
火災や思わぬ事故の原因になります。
※就寝や外出時は、ガス栓も閉めてください。

必ずお守りください（安全上の注意）②

・火をつけたまま離れない
・火をつけたまま就寝や外出をしない

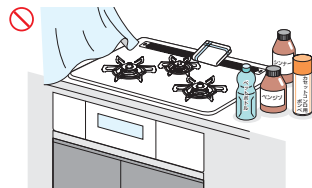
調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、**火災の原因になります。**
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

・トッププレートに衝撃や荷重を加えない
・上にのらない

トッププレートのガラス破損につながり、**異常過熱や火災の原因になります。**
※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。

・引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない
火災の原因になります。

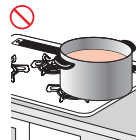
・燃えやすいものや引火のおそれのあるものを機器の近くに置かない

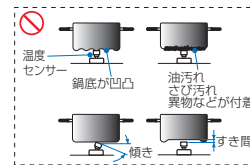
・燃えやすいもの
ペットボトル、プラスチック類、ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど
・引火のおそれのあるもの
スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど

火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、**スプレー缶が爆発する原因になります。**

コンロ部をご使用の際は

・あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が**発火し、火災の原因になります。**

・耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない
天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が**発火し、火災の原因になります。**

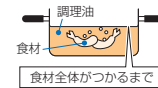
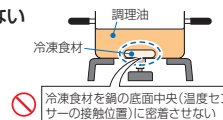
・鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない
火災や機器焼損の原因になります。

・温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない

温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できません。
・天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油の量に関係なく調理油が**発火し、火災の原因になります。**
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

・アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使わない
一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱により、塗装の変色、はく離、変形、機器焼損の原因になります。

・コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使わない
火災や不完全燃焼の原因になります。

・焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが**発火したり、機器の異常過熱により塗装の変色、はく離、変形、機器焼損の原因になります。**

揚げもの調理の際は

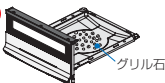
・揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、**発火するおそれがあります。**
とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、**発火するおそれがあります。**

・冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、**発火するおそれがあります。**食材は中央部を避けて置いてください。

・複数回使った調理油で揚げものをしない
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。**発火が起こりやすくなる場合があります。**

・揚げすぎない
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、**発火や、やけどのおそれがあります。**

必ずお守りください（安全上の注意）③

グリル部をご使用の際は

・**とくに脂が多く出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない**
アルミはくの上にたまった脂が**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。

鶏肉
アルミはく

・**グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない**
たまった脂が**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**

・**グリル使用前はグリル庫内を点検する**
グリル庫内に食品くず、脂くず、布などがあると、使用中に**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**

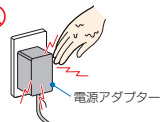
・**グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿やサイドカバーにたまった脂、グリル焼網についた食材は、ご使用の都度取り除く**
たまった脂などが**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**

・**グリル排気口の上に、ふきんやタオルなどをのせたり、ふさがない**
・**グリル排気口の周りには、ものを置かない**
火災や不完全燃焼の原因になります。

点検、お手入れの際は

・**絶対に改造、分解は行わない**
改造、分解をすると、**一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。**
また、**火災の原因になります。**

⚠警告 電気事故防止のために

・**電源アダプターはぬれた手でさわらない**
感電の原因になります。

電源アダプター

・**電源アダプターはコンセントの根元まで差し込む**
電源プラグの刃にほこりなどがたまり、**発火の原因になります。**

・**電源コード、電源アダプターに無理な力を加えたり、加工をしない**
束ねたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、物をのせたり、衝撃を与えたりして無理な力を加えない。キズをつけない。加工をしない。**感電、ショート、火災の原因になります。**

・**電源プラグのほこりは定期的に取る**
ほこりがたまると、**発火の原因になります。**
電源アダプターを抜き、乾いた布でふいてください。

⚠注意 火災予防のために

機器をご使用の際は

・**使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認する**
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、**火災や思わぬ事故の原因になります。**

・**点火したときは、バーナーが着火したことを確認する**
着火していないと、漏れたガスに引火し、**火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。**

・**調理以外の用途には使用しない**
練炭の火起こしや衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しないでください。**過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。**

グリル部をご使用の際は

・**魚などを焼きすぎない**
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、**火災の原因になります。**

・**異なる調理物（焼き上げの早い調理物、遅い調理物）を、同時に焼くときは注意する**
焦げたり、**発火するおそれがあります。**

・**鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する**
やけどや火災などの原因になります。

・**調理物が発火した場合は、すぐに使用をやめる**
① 点火／消火キーを押し、消火する。
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡する。
手順に従わなかった場合は、**火災の原因になります。**

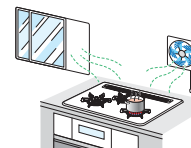
⚠注意 ガス事故防止のために

機器を設置の際は

・**冷暖房装置の風が当たる場所や、強い風が吹き込む場所には設置していないことを確認する**
火が途中で消えたり、不完全燃焼の原因になります。

・**ワークトップ（キッチンの天板）の前面部と機器の間を化粧板などで閉塞しない**
不完全燃焼の原因や、天面液晶表示部の冷却用ファンが正常動作せず、機器が途中で停止するおそれがあります。

機器をご使用の際は

・**必ず換気をする**
窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。
換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、
不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して**一酸化炭素中毒の原因になります。**

お手入れの際は

・**バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る**
水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

必ずお守りください（安全上の注意）

注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際は

必ず守る

・**点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する**
すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、**やけどの原因になります。**

必ず守る

・**コンロ使用中は、コンロの奥へ手を伸ばしたり、身体の一部や衣服が炎に触れないように注意する**
やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。

接触禁止

・**使用中や使用直後は操作部以外は触らない**
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、**やけどの原因になります。**
※グリルのみを使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。1カ所のみのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。

禁止

・**点火操作時や使用中は、バーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近づけない**
・**グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない**
炎や熱で顔や手などに、**やけどをするおそれがあります。**
※とくにコンロ調理中は、安心、安全機能が作動し、自動的に強火と弱火を切り替える場合があり、炎の大きさの変化によって、**やけどをするおそれがあります。**

コンロ部をご使用の際は

必ず守る

・**やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する**
火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが加熱され、**やけどや取っ手などの焼損の原因になります。**

禁止

・**片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない**
不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどして**やけどの原因になります。**
・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。

必ず守る

・**みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる**
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

突沸現象について
突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。
水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、**やけどやけがをするおそれがあります。**これらの予防法として次の点にご注意ください。
・カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
・熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
・鍋の大きさにあった火力で加熱する。

グリル部をご使用の際は

必ず守る

・**使用直後の魚などの出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取り外さずに行う**
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、**やけどの原因になります。**

禁止

・**グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない**
グリルとびらが外れ、**けがの原因になります。**

必ず守る

・**グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ**
使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、**やけどの原因になります。**また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

禁止

・**グリルとびらガラスに衝撃を加えたり（グリルとびらの落下も含む）キズをつけたりしない**
・**使用中や使用直後に水をかけない**
グリルとびらガラスが割れて、**やけどやけがの原因になります。**

禁止

・**グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない**
・**グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない**
やけどの原因になります。

禁止

・**グリル受け皿に水を入れて使用しない**
この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでください。グリル機能が正しくはたらかなかったり、**調理物が燃えるなどの原因になります。**また、お湯がこぼれて**やけどの原因にもなります。**

禁止

・**グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない**
・**鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする**
高温の排気が出て、**やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。**

禁止

・**グリルとびらを開けたままグリルを使用しない**
グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。また、ひんぱんに開けたり閉めたりしないでください。
機器上部の変色や、ワークトップ（キッチンの天板）を焦がしたり、**やけどのおそれがあります。**

禁止

・**グリル焼網、グリル受け皿をサイドカバーの上に置いて使用しない**
魚などから出た脂が過熱され、**発火するおそれがあります。**

お手入れの際は

必ず守る

・**機器が十分冷えてから、手袋をして行う**
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。

禁止

・**トッププレートは取り外さない**
裏面でけがをする原因になります。
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、**変色したりキズの原因になります。**

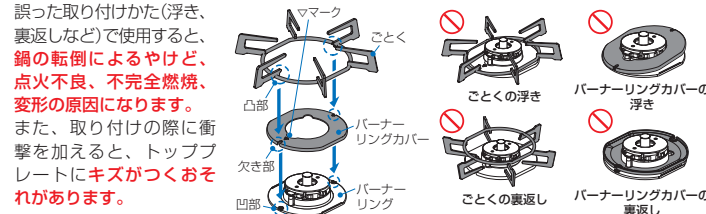
必ず守る

・**ごとくとバーナーリングカバーは、正しく取り付ける（79ページ）**
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、**鍋の転倒によるやけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

ごとくの浮き

バーナーリングカバーの浮き

ごとくの裏返し

バーナーリングカバーの裏返し

必ずお守りください（安全上の注意）⑤

⚠注意 電気事故防止のために

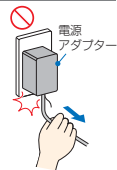
必ず守る

・**電源アダプターは、コードを持たずに電源アダプターを持って抜く**
コードを持って抜くと、コードが破損し、発熱、火災、感電の原因になります。

アースする

・**アース線を確実に取り付ける**
機器が故障した場合、感電の原因になります。

⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際は

禁止

・**トッププレートに直接高温の鍋などをのせない**
トッププレートの変色や損傷の原因になります。

禁止

・**ごとくを外して直接コンロに鍋を置いて使用しない**
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

禁止

・**グリルとびら、コンロ操作部、グリル操作部、非常用電池ケースふたなどに、重いものをのせたり強い力を加えない**
機器損傷の原因になります。

禁止

・**石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない**
異常過熱による機器損傷の原因になります。

必ず守る

・**エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用する**
風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。

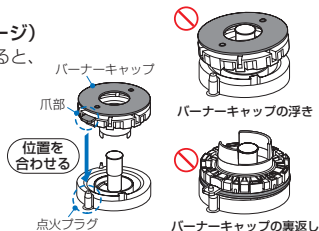
お手入れの際は

必ず守る

・**バーナーキャップは正しく取り付ける（79ページ）**
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、

・点火しない場合があります。

・炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。

・機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
・機器寿命が短くなるおそれがあります。

⚠注意 お子さまに対する注意

禁止

・**小さなお子さまだけで使用させない**
思わぬ事故の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。（32ページ）

⚠注意 温度センサーの正常な動作のために

必ず守る

・**こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する**
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

禁止

・**強いショックを加えない**
・**キズをつけない**
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

⚠注意 ダッチオーブンについて（別売品）

禁止

・**使用直後に、ダッチオーブンに水をかけて急に冷やさない**
ダッチオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどの原因になります。

必ず守る

・**オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓などにのせる際は、必ず鍋敷きを敷く**
ダッチオーブンの熱で食卓が焦げる原因になります。

必ず守る

・**ダッチオーブンを持ち運びする際は、鍋つかみを使用する**
使用中、使用直後は、ダッチオーブンが高温になっているため、やけどの原因になります。

⚠注意 調理プレートについて（付属品）

必ず守る

・**続けて使用するときは、その都度調理プレートにたまった食品くずや脂などを取り除く**
たまった脂が燃えて、火災のおそれや機器損傷の原因になります。

禁止

・**予熱終了後に食材をのせるときは、調理プレートが高温になるため、触れない**
やけどの原因になります。

必ず守る

・**調理プレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属の調理プレートホルダーを使用する**
やけどの原因になります。

禁止

・**グリル以外では使用はしない**
塗装がはがれたり、破損の原因になります。

禁止

・**油もの料理や、焼き魚に調理プレートは使用しない**
火災の原因になります。

お願い 調理プレートについて（付属品）

禁止

・**調理終了後、調理プレートが高温の状態で水などに入れて急冷しない**
調理プレートの変形の原因になります。

必ず守る

・**予熱終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する**
グリル過熱防止センサー（23ページ）がはたらき、消火する場合があります。

必ずお守りください（安全上の注意）⑥

お願い

機器について

・機器を廃棄する場合は、乾電池を取り外し、専門の業者に処理を依頼してください。
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、やけどやけがの原因になります。

機器のご使用について

・使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。
・トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。
トッププレートや鍋が損傷する原因になります。
・機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。
やけどや過熱による変形などの原因になります。
・トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により、機器が故障する原因になります。

コンロのご使用について

・鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）にしてください。
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。
・弱火のときは炎が見えにくい場合があります。消し忘れに注意してください。
・調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。
・強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。（110-H830型の場合）
鍋を動かすときは注意してください。
・煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。
バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

使用上お守りいただきたいこと

機器について

・この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。
この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

機器のご使用について

・トッププレートのごとく、バーナーリングカバーを取り付けている場所に、跡が付くことがあります。

コンロのご使用について

・コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、グリルとびらをゆっくり開閉してください。
キャビネットとびらや、グリルとびらの開閉により発生した風で、コンロの火が消える場合があります。

グリルのご使用について

・連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー（23ページ）がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。
・魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。
グリル過熱防止センサー（23ページ）がはたらいて、消火する場合があります。
・冷凍の食材はしっかりと解凍し、冷蔵の食材は常温でしばらく置いてください。
しっかりと解凍して、常温にしておかないと、時間がかかり、安全機能がはたらくことがあります。また、焼き上がりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。

お手入れについて

・機器や機器周辺（キッチンの天板など）に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。
また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

周囲の防火措置（機器の設置）

機器の設置、移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に依頼し、安全な位置に正しく設置してください。

周囲の離隔距離

機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。

⚠警告

必ず守る

周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する
離隔距離が少ないと、火災の原因になります。

※機器の周囲の可燃物（可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む）とは、トッププレート上部に貼り付けの防火性能評定ラベルに基づき下図の離隔距離を確保してください。

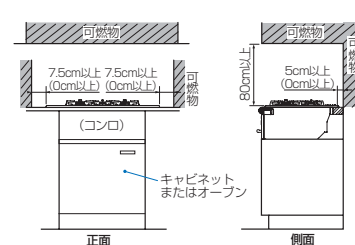
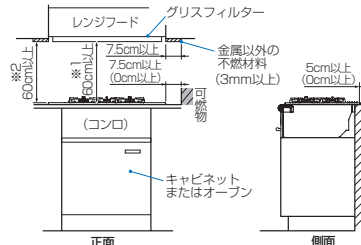
機器の周囲が可燃物の場合

可燃物
7.5cm以上（0cm以上） 7.5cm以上（0cm以上）
可燃物
（コンロ）
キャビネットまたはオーブン
正面

可燃物
80cm以上
5cm以上（0cm以上）
可燃物
側面

レンジフードおよび不燃材の場合

レンジフード
グリスフィルター
※2 60cm以上
※1 60cm以上
7.5cm以上
7.5cm以上（0cm以上）
金属以外の不燃材料（3mm以上）
可燃物
（コンロ）
キャビネットまたはオーブン
正面

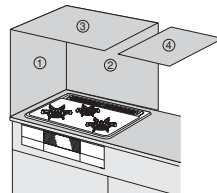
5cm以上（0cm以上）
側面

※（　）内は、周囲の壁を不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。
※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合もしくは、金属以外の不燃材料が3mm未満は、80cm以上。

防熱板（別売品）について

離隔距離がとれない場合や、仕上げの構造がわからない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。
防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。

⚠警告

防熱板は、必ず指定のものを使用する
防熱板を取り付けないと、火災の原因になります。

・防熱板は4種類用意しています。
※防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付けてください。

※イラストはイメージです。

防熱板の種類（ステンレス製）

	部品コード、型番	高さ（mm）	幅（mm）	現金標準価格：税込
①	DP 0128	590	535	￥6,090（本体価格 ￥5,800）
②	LP 0131	590	750	￥7,665（本体価格 ￥7,300）
③	DP 0129	550	900	￥6,090（本体価格 ￥5,800）
④	LP 0117	550	150	￥3,990（本体価格 ￥3,800）

※2012年4月現在の価格です。
価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

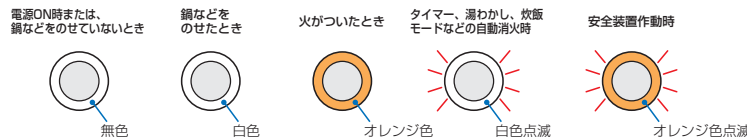
お知らせ機能

お知らせモード(音声お知らせ機能)

設定や終了のお知らせ、安心、安全機能の作動を報知します。

・ふつうモード　：標準の音声モードです。安全機能の報知や次の操作をお知らせします。
・親切モード　　：ふつうモードよりもさらに詳しく、ていねいな音声ガイドを行います。
・音声なしモード：音声がなく、ブザー音のみでお知らせします。
※お知らせモードを切り替える場合は、「各種設定の変更(カスタマイズ機能)」(27ページ)を参照してください。

コンロお知らせサイン

コンロの点火／消火状態や安全装置がはたらいたときなど、光と色でお知らせします。

グリルお知らせサイン

グリルの点火／消火状態や安全装置がはたらいたときなど、光と色でお知らせします。

Welcomeサイン機能

電源を入れると、天面液晶表示部にアニメーションを表示します。

・電源を入れた場合

電源オフアニメーション

電源を切ると、天面液晶表示部にアニメーションを表示します。

・電源を切った場合

NEXTサイン機能

コンロの湯わかしモード(湯わかし保温)や麺ゆでモード、グリルのオートメニュー(魚、アラカルト、あたため)やダッチオーブンモードを使用すると、操作部の点滅によるNEXTサイン機能を搭載しています。

・次に操作するキーを点滅でお知らせして、次の操作を案内するナビゲーション機能です。

例)グリルのオートメニュー(魚)の場合

エコモード

・最大火力の出力を抑える(左右コンロのみ)とともに、鍋の大きさに合わせた火力を細かく設定することができます。
さらに湯わかしモードでは、前回の湯わかし時の火力を記憶し、自動で制御してくれるので簡単に省エネができます。

エコモードの設定

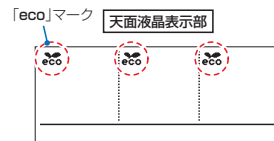
・「各種設定の変更(カスタマイズ機能)」(27ページ)を参照し、「エコモード」の設定を『有効』にしてください。
※初期設定(工場出荷時)は、『無効』に設定されています。

各コンロのエコモードについて

左右コンロ　・最大火力の出力を抑えるとともに、鍋の大きさに合わせて火力を細かく設定できます。
※湯わかしモード(39ページ)は、点火後、前回設定した火力に自動的に調整します。

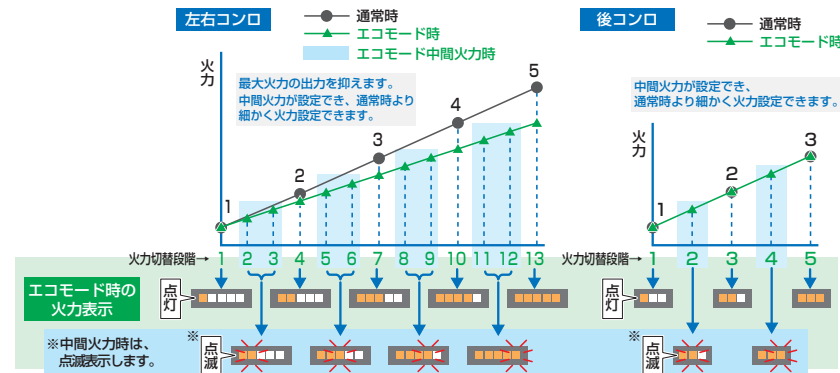
後コンロ　・通常よりも火力を細かく設定できます。

エコモード設定時の表示

・天面液晶表示部に、「eco」マークを表示し、エコモード設定中であることをお知らせします。

エコモード設定時の火力切替

・火力の切り替えが、通常時より細かく設定できます。
※コンロにより、火力切替段階が異なります。

	通常時	エコモード時
左右コンロ	5段階	13段階
後コンロ	3段階	5段階

エコモード設定時の火力と火力表示

エコモード設定の解除

・「各種設定の変更(カスタマイズ機能)」(27ページ)を参照し、「エコモード」の設定を『無効』にしてください。

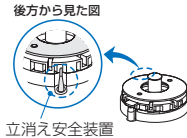
省電力モードについて

省電力モードとは、「各種設定の変更」(27ページ)で、「省電力モード」を『する』に設定することで、天面液晶表示部やランプの明るさなどを抑え、消費電力を約35%削減します。
※初期設定(工場出荷時)は、『しない』に設定されています。

安心、安全機能

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

立消え安全装置 （コンロ）（グリル）

火が消えてから数秒後にガスを完全に止めます。
※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。
※立消え安全装置がはたらいたときは、天面液晶表示部に『12』が約30秒点滅します。

◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します。

コンロ消し忘れ消火機能 （コンロ）

点火後、約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。
※あぶり高温炒めモード使用時、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(27ページ)

グリル消し忘れ消火機能 （グリル）

連続使用可能時間は約18分です。点火後、最長で約18分連続使用すると自動消火します。
ダッチオーブンモード使用時は約30分です。点火後、最長で約30分連続使用すると自動消火します。

◎地震のときにも自動消火します。

感震停止機能 （コンロ）（グリル）

・機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると、自動消火します。
※天面液晶表示部に『22』が約30秒点滅します。
・初期設定(工場出荷時)は、『有効』に設定されています。
※感震停止機能を『無効』に設定することができます。(27ページ)

◎天ぷら油の過熱を未然に防止します。

天ぷら油過熱防止機能 （コンロ）

油の温度が約250℃になると自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。自動火力調節している状態が約30分続くと自動消火します。約250℃以上になる場合は、約30分を経過する前に自動消火します。
※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。
※天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、天面液晶表示部に『02』が約30秒点滅します。

> **⚠注意**
> 必ず守る
> **天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する**
> **やけどやけがの原因になります。**

◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で自動消火します。

焦げつき自動消火機能 （コンロ）

焦げつきの程度は、鍋の材質、火力、調理物によって異なります。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。
※弱火から強火に切り替えたときに温度センサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。
※焦げつき自動消火機能がはたらいたときは、天面液晶表示部に『02』が約30秒点滅します。

◎グリル庫内が過熱すると自動消火します。

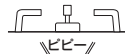
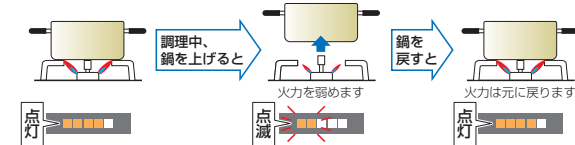
グリル過熱防止センサー （グリル）

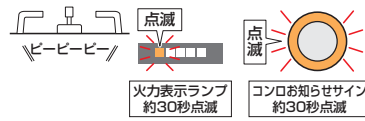
グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると、自動的に火力を弱めたり、自動消火します。
※グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、天面液晶表示部に『02』が約30秒点滅します。

> **注意**
> 必ず守る
> **グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿などの温度が相当高くなっているため注意する**
> **やけどやけがの原因になります。**

◎そで口への引火を未然に防ぎます。（鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。）

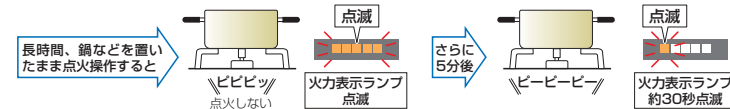
鍋なし検知機能 （コンロ）

鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

鍋なし検知タイマーについて

・鍋なし検知タイマーとは、点火後に鍋などを上げた状態が約1分続くと、安全のため、ブザー音『ピーピーピー』と音声報知および、火力表示ランプ(左端)とコンロお知らせサインの点滅でお知らせし、自動消火します。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

鍋なし検知センサーチェックについて

・鍋なし検知センサーチェックとは、鍋などを上げない状態が長時間続くことで、鍋なし検知センサーに異常がないか確認するため、自動でチェックを行います。

センサーチェックが開始すると

・点火操作しても点火しません。ブザー音『ピピピッ』と音声報知および、火力表示ランプ(全部)の点滅でお知らせします。
さらに約5分、鍋などが上げられなければ、ブザー音『ピーピーピー』でお知らせし、火力表示ランプ(左端)と天面液晶表示部に『23』が約30秒点滅します。

センサーチェックを解除するには

鍋などを一旦上げてください。

・センサーが正常であれば、火力表示ランプ(全部)の点滅が止まり、センサーチェックが解除されます。
※鍋を上げた状態にしても、火力表示ランプ(全部)の点滅が継続した場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

停電時のご使用について

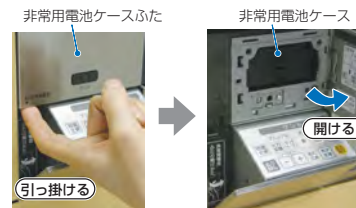
乾電池を組み込むときは、必ず機器が冷えてから行ってください。

・非常用電池ケースに新品のアルカリ乾電池（単3形：6個）を組み込むと、左コンロ、後コンロのみ約4時間、基本操作、湯わかしモード（湯わかし）、炊飯モード、あぶり高温炒めモードのみご使用いただけます。
ただし、乾電池の消耗を抑えるため、天面液晶表示部とお知らせサインは光りませんが、異常ではありません。

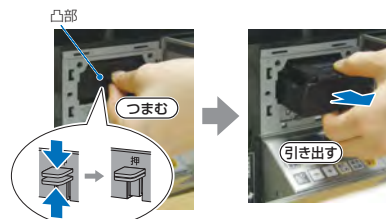
❶ グリル操作部を開ける

○グリル操作部（左パネル下面）を押し、グリル操作部を開けてください。

❷ 非常用電池ケースふたを開ける

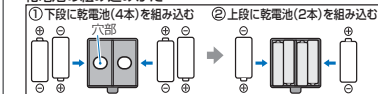
○非常用電池ケースふたの左下側に指を引っ掛け、非常用電池ケースふたを開けてください。

※非常用電池ケースふたは、約90°まで開きます。
それ以上は無理に開かないでください。
また、無理な力を加えないでください。
非常用電池ケースふたが、**破損する原因になります。**

❸ 非常用電池ケースを引き抜く

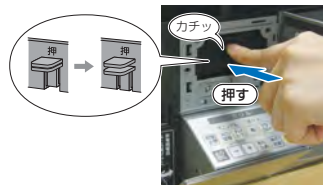
○非常用電池ケース前面にある上下の凸部をつまみ、非常用電池ケースを引き抜いてください。

※非常用電池ケースは、落下防止のため、途中で止まる仕様になっています。
※非常用電池ケース上下をはさむように持ち替え、少し持ち上げて引き抜いてください。
強く引き出すと、**破損の原因になります。**

❹ 乾電池を組み込む

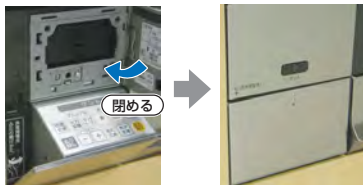
○非常用電池ケースカバーを開け、単3形アルカリ乾電池（6個）の ⊕ ⊖ を確かめ、乾電池を組み込んでください。

・乾電池の組み込みかた

※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。
乾電池の寿命が短くなります。

❺ 非常用電池ケースを押し込む

○カチッと音がするまで「押」マークをしっかり奥まで押し込み、抜けないことを確認してください。

※非常用電池ケースを確実に奥まで押し込まないと、電源が入らない場合があります。また、非常用電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、非常用電池ケースふたを閉めないでください。
非常用電池ケースふたが、**破損する原因になります。**

❻ 非常用電池ケースふたとグリル操作部を閉める

○非常用電池ケースふたとグリル操作部を元どおりに閉め、電源ボタンを押して機器の電源が入るか確認してください。

非常用電池のご使用および、停電復帰時のご使用について

停電復帰時も、そのまま非常用電池でご使用いただけますが、約60分後に自動消火します。停電復帰後は非常用電池使用での炊飯モードは炊飯途中に自動消火する場合があるため設定しないでください。
停電復帰時もしくは、調理終了後に必ず非常用電池ケースを取り出し、乾電池を外して非常用電池ケースを元に戻してください。乾電池を入れたままでは点火できません。（下段の乾電池は、底面穴部から指などで押し出して、外してください。）乾電池を外さなかった場合、**乾電池の液漏れ、発熱の原因になります。**

⚠注意

禁止

乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、**目などに入ると大変危険です。**

乾電池に関するお願い

・乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しくご使用ください。
・乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
・乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が全くなくなった場合は、使用できません。
・乾電池は必ず6個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
・アルカリ乾電池（単3形：6個）でも、使用状況、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合やマンガン乾電池を使用した場合は、使用可能時間が短くなります。
・未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、自然放電により使用可能時間が短くなる場合があります。
・非常用電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。**電池機能不良の原因となります。**
・単4形乾電池を単3形サイズにする電池スペーサーは、非常用電池ケースの ⊖ 端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも、使用可能時間が極端に短くなります。

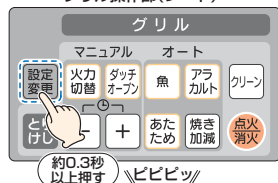
各種設定の変更（カスタマイズ機能）

以下の機能を設定変更することができます。

- エコモードの『有効』または、『無効』
- お知らせモードの『親切』または、『ふつう』または、『音声なし』
- 音量の『小』または、『中』または、『大』
- 話す速さの『ゆっくり』または、『ふつう』または、『はやく』
- 感震停止機能の『有効』または、『無効』
- 電源オートパワーオフ機能の時間
- コンロ消し忘れ消火機能の時間
- レンジフード連動運転の『する』または、『しない』
- 省電力モードの『する』または、『しない』
- 液晶表示の濃さ
- 上記全ての設定をリセット（初期設定）する

変更方法

❶ 電源を入れ、グリル操作部の設定変更キーを約0.3秒以上押す。
※機器を使用していない状態で操作してください。

グリル操作部（シート）

天面液晶表示部

設定変更 1/11
エコモード 有効 無効
お知らせモード 親切
音量 中
設定変更で選択 ー＋で切替 クリーンで確定

❷ 設定変更キーを押すたびに、変更できる機能が切り替わりますので、変更したい機能に切り替える。

❸ ＋、－キーで設定を変更できますので、変更したい設定に切り替える。

❹ 設定の変更が終わったら、クリーンキーを押す。（ブザー音『ピー』で確定。）
（感震停止機能は、クリーンキーを押したあと、電源を切ることで設定完了となります。）
※クリーンキーを押したあと、報知が終了するまで、点火操作をしても点火できません。
※とりけしキーを押すか、クリーンキーを押さずに無操作で約60秒たつと、設定が変更されずに終了します。
（ブザー音『ピー』）

エコモード

○『有効』または、『無効』に設定できます。
- 初期設定（工場出荷時）は、『無効』に設定されています。
- エコモードについては、22ページを参照してください。

お知らせモード

○お知らせモード（音声お知らせ機能）を『親切』または、『ふつう』または、『音声なし』にできます。
- 初期設定（工場出荷時）は、『親切』に設定されています。
- 音声お知らせ機能については、21ページを参照してください。

音量

○『小』または、『中』または、『大』に設定できます。
- 初期設定（工場出荷時）は、『中』に設定されています。

話す速さ

○『ゆっくり』または、『ふつう』または、『はやく』に設定できます。
- 初期設定（工場出荷時）は、『ふつう』に設定されています。

感震停止機能

○『有効』または、『無効』に設定できます。
- 初期設定（工場出荷時）は、『有効』に設定されています。
- 感震停止機能については、23ページを参照してください。

自動電源オフ時間

○自動電源オフ時間（電源オートパワーオフ時間）を1～30分の間で、1分刻みで設定できます。
- 初期設定（工場出荷時）は、『3分』に設定されています。

コンロ消し忘れ消火時間

○30～120分の間で、10分刻みで設定できます。
- 初期設定（工場出荷時）は、『120分』に設定されています。

※全てのコンロの消し忘れ消火機能設定時間が変更になります。
※コンロ消し忘れ消火機能時間を変更した場合は、連続使用可能時間も変更されますので注意してください。
ただし、タイマーモード使用時は、タイマー設定時間を優先します。
例）コンロ消し忘れ消火機能時間90分の場合
連続使用可能時間：90分、あぶり高温炒めモード使用時60分、
タイマー設定可能時間：1～120分となります。

初期設定：120分

コンロ消し忘れ消火機能設定時間		30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
連続使用可能時間	通常時	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
	あぶり高温炒め時	30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分
タイマー設定可能時間		1～120分									

レンジフード連動運転

○『する』または、『しない』に設定できます。
- 初期設定（工場出荷時）は、『する』に設定されています。
- レンジフード連動機能については、29ページを参照してください。

省電力モード

○『する』または、『しない』に設定できます。
- 初期設定（工場出荷時）は、『しない』に設定されています。
- 省電力モードについては、22ページを参照してください。

液晶表示の濃さ

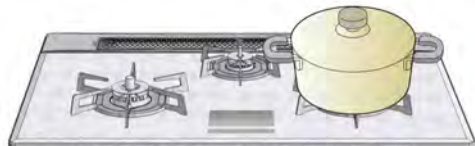
○1～20の間で、1刻みで設定できます。
- 初期設定（工場出荷時）は、『10』に設定されています。

設定数値	1 … 10 … 20
濃さ	薄い … 標準 … 濃い

全ての設定をリセット

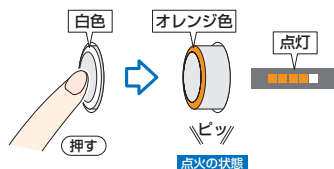
○全ての設定をリセット（初期設定に）できます。

レンジフード連動機能

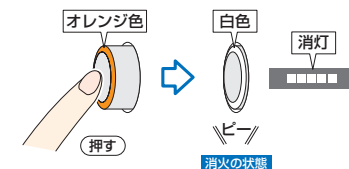
・機器の点火および消火操作により、機器から出される赤外線が機器を操作する人に反射し、レンジフード側で受信してレンジフードを自動的に運転および停止させるものです。
※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。

自動運転の場合

1 点火する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

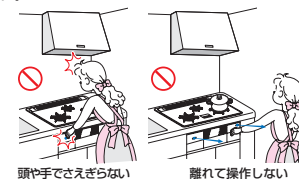
例）右コンロの場合

※"標準"または"中"の風量で動作します。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。なお、すでに他のコンロやグリルを使用している場合は、使用時の風量を維持します。
※必ず点火操作後にレンジフードが運転していることを確認してください。
※「風量」と「照明」の操作は、レンジフード側の操作部で行ってください。

2 消火する

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。
※レンジフードは、消火操作から約3分後に自動停止または常時換気となります。（レンジフードのタイプにより、常時換気のない場合があります。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。）
※消火操作を行っても他のコンロやグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。
※コンロ使用時に自動消火（立消え安全装置作動、コンロ消し忘れ消火機能作動など）した場合、レンジフードは停止しません。
点火／消火ボタンを「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。
機器がオートパワーオフした場合は、レンジフードが自動的に停止する場合があります。

ご注意していただきたいこと

・下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。
※赤外線発信部に近すぎる位置や離れて立っている。
※前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。
※機器の横に立って操作している。
※テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
※機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れて、通信に弊害が生じている。
※赤外線の反射しにくい服（黒い服やビロード、毛糸の服など）を着て操作している。
※レンジフード側の赤外線受信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。

・連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。

レンジフード連動機能についてのお願い

・コンロまたはグリルの点火／消火はカウンターから約20〜40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。
・レンジフードに関する取り扱い注意および使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

レンジフード連動機能を解除または、設定する場合

・「各種設定の変更（カスタマイズ機能）」（27ページ）を参照してください。

手動運転の場合（レンジフード連動をしないとき）

1 運転を開始する

○レンジフード側の運転ボタンを押し、風量を設定してください。

2 運転を停止する

○レンジフード側の停止用ボタンを押し、運転を停止してください。

照明の点灯、消灯のしかた

1 照明を点灯および、消灯する

○レンジフード側の照明ボタンを押し、照明の点灯、消灯を行ってください。

コンロを使う準備

モードに応じた鍋の選びかた

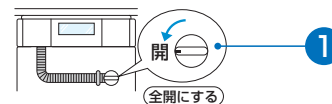
鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの揚げものなど (※7 油の量:200mL以上)	便利機能 温度キープモード (油の量:500~1000mL) ☞37	湯わかしモード (水の量:500~2000mL) ☞39	麺ゆでモード (水の量:500~3000mL) ☞41	炊飯モード (ごはん:1~5合 おかゆ:0.5~1合) ☞43
アルミ製の鍋、文化鍋	○	○	○	○ ※4	○ ※5 深めのもの	○ 深めのもの
ホーロー鍋、ステンレス製の鍋(厚手)(鍋底厚み2mm以上)	○	○	○	○ ※4	○ ※5 深めのもの	○ ※6 ※8 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手)(鍋底厚み2mm未満)	○ ※1	×	×	○ ※4	○ ※5 深めのもの	○ ※1 ※8 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋	○ ※2	○	×	○ ※4	○ ※5 深めのもの	×
鉄製の鍋、中華鍋、フライパン	○	○	○ ※3	×	×	×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス容器	○ ※2	×	×	×	×	×
やかん	–	–	–	○ ※4	–	–

○:適しています。　×:適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1:焦げつきがきつくなります。
※2:途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　あぶり高温炒めモード(47ページ)にすると途中消火せず使用できます。
　　ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。
※3:中華鍋は底の平らな鍋を使用してください。
※4:必ずふたをしてください。
※5:麺ゆでを行うときは、ふたを外して使用してください。
※6:ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※7:揚げものの場合の油の量を示します。
※8:もっちりごはんモードは、ごはんモードに比べて焦げつきがきつくなります。

中華鍋を使うときのお願い

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

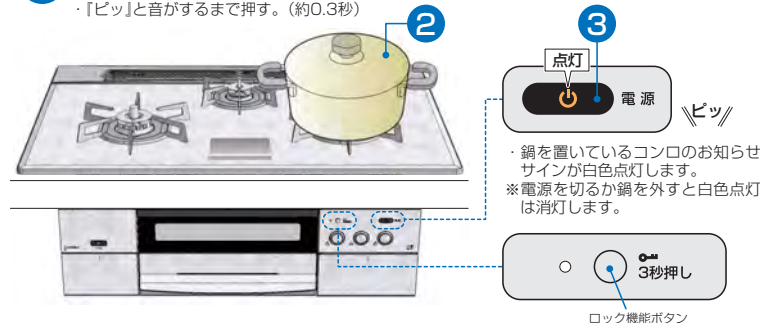
1 ガス栓を全開にする

2 ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

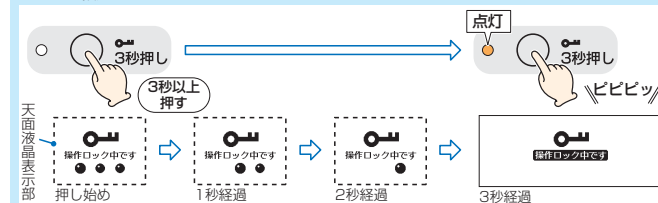
3 電源ボタンを押す

・『ピッ』と音がするまで押す。(約0.3秒)

・鍋を置いているコンロのお知らせサインが白色点灯します。
※電源を切るか鍋を外すと白色点灯は消灯します。

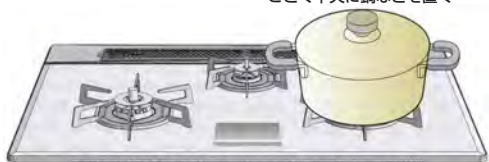
3秒押し
ロック機能ボタン

ロック機能について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、操作をロックすることができます。
・電源が入っている状態で使用していないときに、ロック機能ボタンを**3秒以上押す**ことでロックの設定/解除ができます。(押している間は、天面液晶表示部にアニメーションを表示します。)
※ロック状態で電源を切っても(電源オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。

◎ロックの設定

◎ロックの解除

コンロの使いかた（基本操作）

『コンロを使う準備』（31ページ）をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く

①②③

調理をするときのコツ

炒めもの（野菜炒めなど）、焼きもの（目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合は、1分程度予熱する。

※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

1分程度予熱する

きんぴらごぼう、インスタント焼きそばなどは、あぶり高温炒めモードで調理する。（47ページ）

※水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

揚げものは温度キープモードで調理する。（37ページ）

※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

⚠注意

必ず守る

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

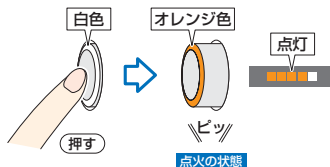
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

※突沸現象については、15ページを参照してください。

① 点火する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

点火時の火力表示

左右コンロ	後コンロ

※左右コンロは安全のため、火力4で点火します。

お知らせ

コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

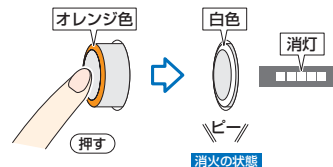
② 火力調節する

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

弱く　強く

※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

③ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意していただきたいこと

鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。

トッププレートにキズがつくおそれがあります。

お知らせ

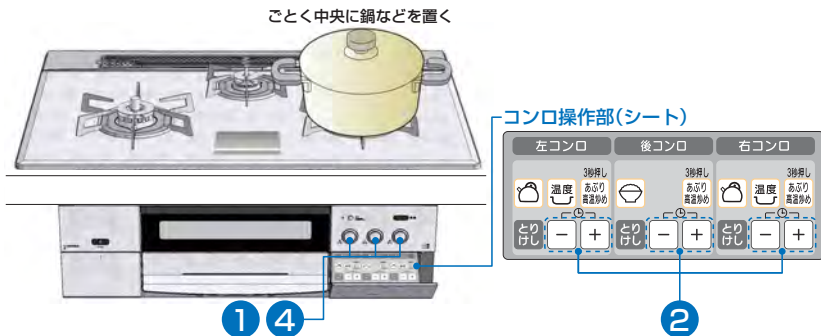
約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

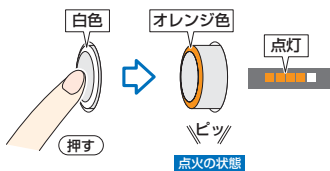
（コンロお知らせサイン：オレンジ色点滅）

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。（27ページ）

タイマーモード（全コンロ）

◎ご使用後は、機器の電源を『切』にし、ガス栓を閉める

『コンロを使う準備』（31ページ）をよく読み、準備をする

1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

白色　押す　オレンジ色　ピッ　点灯　点火の状態

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

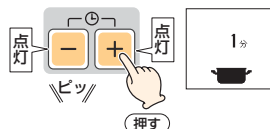
弱く　強く

お知らせ

コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

2 タイマーを設定する

○タイマーを設定します。
（点火する前にも設定できます。）

点灯　点灯　ピッ　押す　1分

1分刻みで1～120分（最長）に設定できます。
※押し続けると、10分刻みで変わります。
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
※あぶり高温炒めモード使用時は最長60分です。

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

とりけし　ピー　押す　消灯　消灯

※設定を解除しても消火しません。

3 自動で火が消える

終了30秒前　30秒　ピピピッ

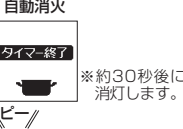
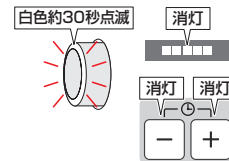
終了　自動消火　タイマー終了　ピー

※約30秒後に消灯します。

白色約30秒点滅　消灯　消灯　消灯

4 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

白色　押す　白色　消火の状態

温度キープモード（左右コンロ）

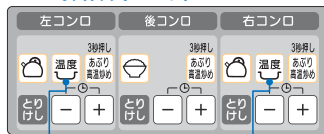
『コンロを使う準備』（31ページ）をよく読み、準備をする

適した鍋	適した油の量
直径：18～24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋 （底が平らなもの）	500～1000mL

ごとく中央に鍋などを置く

コンロ操作部（シート）

◎ご使用後は、機器の電源を『切』にし、ガス栓を閉める

ご注意していただきたいこと

・油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
・油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
・焼きものの焦げの程度は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
※弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
※使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間天面液晶表示部にアニメーションを表示します。
　複数の揚げものをするときは、温度設定の低いものから調理してください。
※一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。温度調節がうまくできなくなります。
※設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

焼きものにも便利

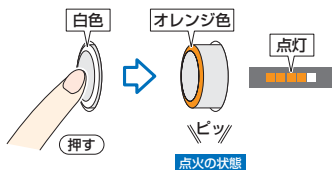
ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、温度キープモードの温度調節を使えば簡単です。ほどよい焦げ色に焼き上げます。

揚げもののコツ

次のような下ごしらえをすると、油の飛び散りをおさえることができます。

・**イカ**
　皮をむき、両面に切り目を入れる。
・**エビ**
　尾は先を切る。
・**ししとう**（中が空洞の野菜など）
　切り目を入れる。
・**うずら**（ゆで卵など）
　串などで刺す。
・**ドーナツ**
　生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
・**魚介類や野菜など**
　水分をふき取る。

1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

※火力は鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
　ただし、火力を弱火で使用しますと、機能が正しくはたらきません。

お知らせ

コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

2 温度を設定する

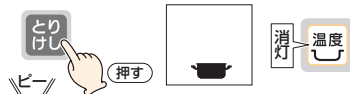
○着火後すぐに温度を設定します。
　（点火する前にも設定できます。）
・初期設定は、『180℃』に設定されています。
※次回以降は、前回の設定を記憶します。

○押すたびに、次のように切り替わります。
　10℃刻みで140℃～200℃に設定できます。

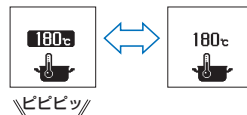
180℃ ⇨ 190℃ ⇨ 200℃ ⇨ 140℃ ⇨ 150℃ ⇨ 160℃ ⇨ 170℃ ⇨ 180℃

・約10秒たつと、設定温度になるまでアニメーションを表示します。（天面液晶表示部）

※調理中でも、温度の変更は可能です。
※使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間アニメーションを表示します。

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

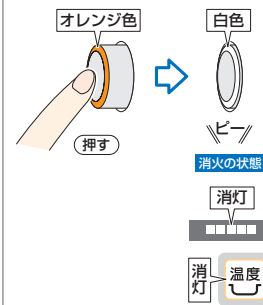
3 調理する

○設定温度になると、下記の表示を交互に行い、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
　調理を始めてください。

・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
・温度キープモードでは、タイマーモードを同時に使用できます。
「タイマーモード」（35ページ）を参照してください。

設定温度のめやす

※天面液晶表示部に設定温度のめやすの一部が表示されます。

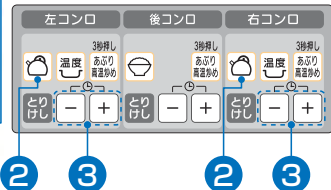
4 消火する

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。

湯わかしモード（左右コンロ）

『コンロを使う準備』（31ページ）をよく読み、準備をする

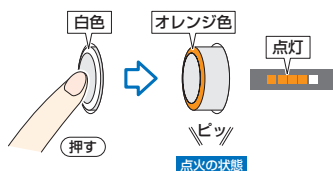
適した鍋	適した水の量
やかん 底の平らな鍋	500〜2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに応じた水量（最大容量の6〜7割）にしてください。

ご注意していただきたいこと

・火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
・火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。
・お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。
・やかんや鍋の材質、水の量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
※水の量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。

湯わかしするときのお願い

・やかんや鍋にふたをする。
・やかんや鍋のふたの開閉はしない。
・やかんや鍋を動かさない。
・水をかき混ぜない。
・途中で水を入れたり具を入れない。
・途中で火力を変えない。

❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

※火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
ただし、火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、機能が正しくはたらきません。
※エコモード設定中は、点火後、前回設定の火力に自動調整します。

お知らせ

コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❷ 湯わかしを設定する

○着火後すぐに湯わかしキーを押してください。
（点火する前にも設定できます。）

○押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし保温 ⇨ 湯わかし ⇨ 麺ゆで

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

❸ 保温時間を設定する（湯わかし保温のみ）

○保温時間を設定します。

・1分刻みで1〜120分（最長）に設定できます。
※タイマー設定のしかたは、35ページを参照してください。

❹ 自動で火が消える

湯わかし保温

ふっとう ⇨ 保温開始

・保温中でも、保温時間の変更は可能です。

終了30秒前 ⇨ 終了 自動消火

※約30秒後に消灯します。

湯わかし

ふっとう ⇨ 終了 自動消火

※約30秒後に消灯します。

❺ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

麺ゆでモード(左右コンロ)

・麺ゆでモードは、火力を自動調節し、ふきこぼれを防ぐ機能です。
　お好みのゆで加減が必要な場合は、手動で調理してください。

『コンロを使う準備』(31ページ)
をよく読み、準備をする

適した鍋	適した水の量
直径：16～28cm 種類：アルミ製の鍋 ホーロー鍋 ステンレス製の寸胴鍋(厚手) ※深めのもの	500～3000mL (最大容量の約半分をめやすに) ※ふきこぼれを防ぐために、鍋の大きさに応じた水量(最大容量の約半分をめやす)にしてください。
適した麺	適さない麺(手動で調理してください)
スパゲティ、そうめん、ひやむぎ、うどん(乾燥、生)、ラーメン(乾燥、生)	そば(乾燥、生) ※ふきこぼれやすいため 冷凍麺 ※おいしく仕上がらないため

◎ご使用後は、機器の電源を『切』にし、ガス栓を閉める

ご注意していただきたいこと

・水量は、麺100gに対して水1000mLがめやすです。水量が多かったり少ない場合は、ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
・必ず水から開始してください。お湯から開始すると、わかし加減が弱くなったり、ゆで不足になる場合があります。
・ゆで時間は、調理食品袋のゆで時間をめやすに、お好みのゆで時間でゆでてください。
・ゆで不足の場合は、麺ゆでモードを使用せずに調理してください。
・鍋の材質、水の量、形状などによりふっとうをお知らせするタイミングが異なる場合があります。
・火力は点火後、約10秒以内に鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
・麺ゆで中は自動で火力を調節しますので、手動でひんぱんに火力を変えないでください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
・差し水をすると、わかし加減が弱くなったり、ゆで不足になる場合があります。
・塩を入れる場合は、ふっとうのお知らせ後に入れてください。また、溶けるまでよくかき混ぜてください。ゆで不足になる場合があります。
・野菜などを入れる場合は、麺と同時に入れてください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
・粉がついているものは、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。

麺をゆでるときのお願い

・ふっとうする前に麺を入れないでください。ふきこぼれる場合があります。
・麺ゆで中は、必ず鍋のふたを外してください。ふきこぼれる場合があります。
・麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ふきこぼれ、飛び散り、焦げつきの原因になります。
・麺ゆで中に具材などを入れると、ふきこぼれる場合があります。
・連続して麺をゆでる場合は、一旦消火してから水を入れ替えてください。
　麺ゆでに使ったお湯を再利用する場合は、手動で調理してください。

1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

※火力は点火後、約10秒以内に鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
鍋径に対して火力が強すぎると、ふきこぼれる場合があります。
また、約10秒を超えて火力調節すると、わかし加減が弱くなる場合があります。

お知らせ

コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

2 麺ゆでを設定する

○着火後すぐに湯わかしキーを3回押してください。
(点火する前にも設定できます。)

○押すたびに、次のように切り替わります。
湯わかし保温 ⇨ 湯わかし ⇨ 麺ゆで

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

3 麺ゆで時間を設定する

○麺ゆで時間を設定します。

・1分刻みで1～30分(最長)に設定できます。
※タイマー設定のしかたは、35ページを参照してください。

4 ふっとう後、麺を入れる

ふっとう

※湯わかしキーを押すまで、表示を交互に行います。

・火力が小さくなります。

※湯わかしキーを押さないまま、約5分経過すると自動消火します。お湯を使用して麺ゆでする場合は、手動で調理してください。

○麺を入れてください。

・野菜などを入れる場合は、麺と同時に入れてください。

5 湯わかしキーを押す

○湯わかしキーを押してください。

麺ゆで開始

・火力が自動で切り替わります。
・麺ゆで中でも、麺ゆで時間の変更は可能です。

6 自動で火が消える

終了30秒前　　終了　　自動消火

麺ゆで 30秒 ⇨ 麺ゆで終了

ピピピッ　　ピー

※約30秒後に消灯します。

白色約30秒点滅

消灯　消灯　消灯　消灯

7 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

炊飯モード（後コンロ）下準備

① お米を正確にはかる

・計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊き込みごはん	1～4合
おかゆ	0.5～1合

例）180mLの計量カップ

② お米をとぐ

・たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

・一度目のとぎ水はすぐに流す。
※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、乾いたお米が吸わないようにしてください。

・「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返す。
※といだあとのお米は、よく水を切ってください。
※お米をとぎ足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

・ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。
※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。
※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。

ごはん

お米の量	水の量
1.0合（150g）（180mL）	約300mL
1.5合（225g）（270mL）	約400mL
2.0合（300g）（360mL）	約500mL
2.5合（375g）（450mL）	約600mL
3.0合（450g）（540mL）	約700mL
3.5合（525g）（630mL）	約800mL
4.0合（600g）（720mL）	約900mL
4.5合（675g）（810mL）	約1000mL
5.0合（750g）（900mL）	約1100mL

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。（ごはんモード、もっちりごはんモード）

おかゆ

お米の量	水の量
0.5合（75g）（90mL）	約700mL
1.0合（150g）（180mL）	約1000mL

※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

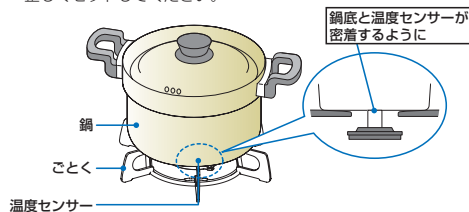
お米を水に浸す時間

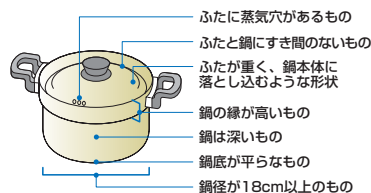
・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。（冬場は1時間程度）
※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。
※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。
※一度水に浸したお米は砕けやすくなり、砕け米が混じることがあります。
　砕け米、粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

・1～2回すすぐ。
※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。（冬場は1時間程度）
・水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
・よく混ぜて気泡をとばす。
※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

④ 鍋をセットする

・水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

炊飯モードに適した鍋

・おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ。
※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどを起こし、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

炊飯モードに適した鍋	炊飯モード（ごはん：1～5合　おかゆ：0.5～1合）
炊飯専用鍋（別売）	○
アルミ製の鍋・文化鍋	○ 深めのもの
ホーロー鍋、ステンレス製の鍋（厚手）（鍋底厚み2mm以上）	○※1 ※3 深めのもの
ステンレス製の鍋（薄手）（鍋底厚み2mm未満）	○※2 ※3 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋	×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス容器	×

○：適しています。
×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※2：焦げつきがきつくなります。
※3：もっちりごはんモードは、ごはんモードに比べて焦げつきがきつくなります。

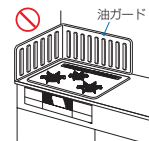
炊飯専用鍋も別売しています。（102ページ）
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。

炊飯モード（後コンロ）

『コンロを使う準備』(31ページ)
『炊飯モード下準備』(43ページ)
をよく読み、準備をする

ごはんモード	通常の炊飯モードです。約30～40分(むらし約10分を含む)で炊きあげます。
もっちりごはんモード	もちもちとした食感に炊きあげます。約40～50分(むらし約10分を含む)で炊きあげます。

ご注意していただきたいこと

- エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように風向を調節してください。
- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- 炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のキーやボタンを押さないでください。うまく炊けない場合があります。
- ごはん、もっちりごはんの場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。また、白米にくらべ焦げやすくなります。

おかゆについて

おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。

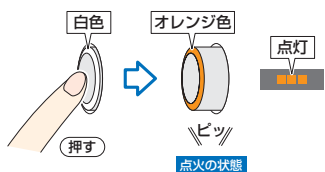
※ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、下記を参考に手動で調理してください。
※おかゆの味付けは、自動消火してから行ってください。最初から、または炊飯途中に調味料や具を入れると、うまく炊けない場合があります。

ごはんからおかゆの炊きかた(2人分(茶わん約2杯分：300g)の例)
(1) 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
(2) 鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ、強火で炊く。
(3) 煮立ったらアクを取り、弱火で10～15分炊く。
(4) 消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

1 点火し、火力調節する

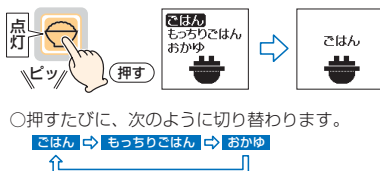
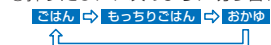
○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

お知らせ

コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

2 炊飯を設定する

○着火後すぐに炊飯を設定します。(点火する前にも設定できます。)

○押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん ⇨ もっちりごはん ⇨ おかゆ

炊飯時間のめやす

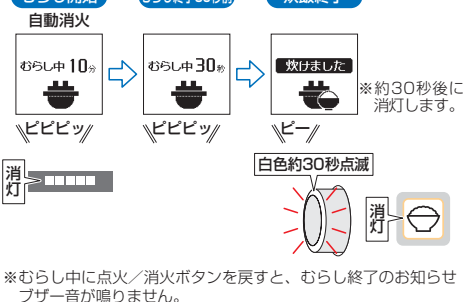
ごはんモード	約30～40分(むらし約10分を含む)
もっちりごはんモード	約40～50分(むらし約10分を含む)
おかゆモード	約40～50分

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

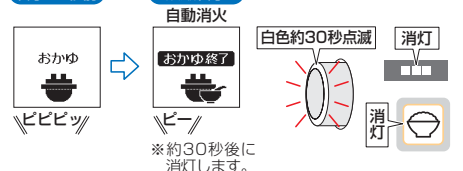
※設定を解除しても消火しません。

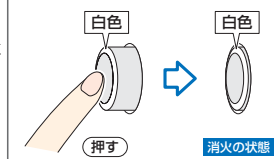
3 炊飯が終了する

ごはん、もっちりごはん

※約30秒後に消灯します。

※むらし中に点火／消火ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザー音が鳴りません。

おかゆ

※約30秒後に消灯します。

4 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

※ごはん、もっちりごはんの場合は、むらし後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

あぶり高温炒めモード（全コンロ）

・直火調理（あぶりもの）、いりもの、炒めもの（鍋をひんぱんに上げる料理）をする場合などは、あぶり高温炒めモードをお使いください。
※海苔やスルメなどの直火調理（あぶりもの）をする場合は、電源を入れ、点火前にあぶり高温炒めを設定して、あぶってください。

『コンロを使う準備』（31ページ）をよく読み、準備をする

ごとく中央にフライパンなどを置く

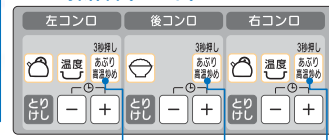
あぶり高温炒めモードとは

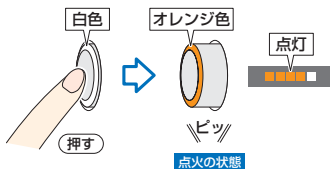
通常時より高い温度まで調理できる機能です。あぶり高温炒めモードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※あぶり高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

⚠警告

あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が**発火し、火災の原因になります。**

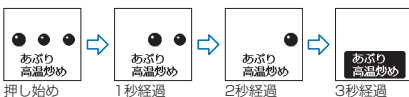
⚠注意

直火調理（あぶりもの）をする場合は、温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、**発火や途中消火、機器焼損の原因になります。**
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの**故障の原因になります。**

❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

お知らせ
コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❷ あぶり高温炒めを設定する

○あぶり高温炒めキーを3秒以上押してください。（点火する前にも設定できます。）
※押している間は天面液晶表示部にアニメーションを表示します。

・あぶり高温炒めモードでは、タイマーモードを同時に使用できます。
「タイマーモード」（35ページ）を参照してください。

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

❸ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。

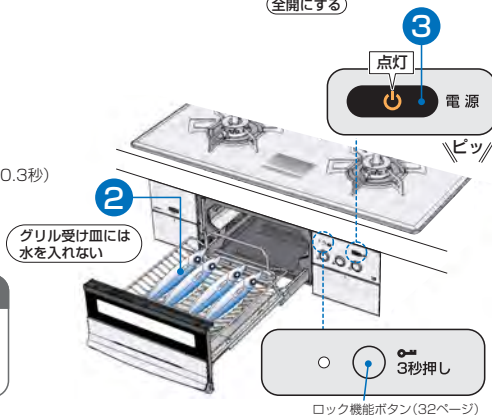
お知らせ
約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※使用中にあぶり高温炒めモードを解除して、さらに使用する場合は、はじめに点火してから約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）経過すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。（27ページ）

グリルを使う準備

❶ ガス栓を全開にする

❷ 調理物を入れて、グリルとびらを閉める

❸ 電源ボタンを押す

・『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）

⚠注意

禁 止

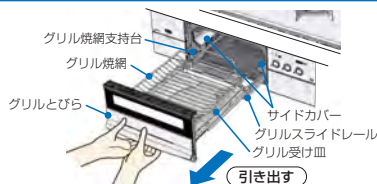
グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない

炎や熱で、**やけどのおそれがあります。**

グリルの開けかた

グリルスライドレールは取り外せません

・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。

※グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、グリルとびら、サイドカバーの取り外しかたは、81ページを参照してください。

お知らせ

・グリル焼網とグリル受け皿は、キズつけないように気をつけてください。キズがつくと、表面に施されたフッ素コート（グリル焼網）やクリアコート（グリル受け皿）がはがれる原因になります。

はじめてグリルを使うとき

・梱包部材が入っていないか確認してください。
・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、サイドカバーとグリル焼網を取り出し、グリルとびらを閉め、強火（上火：「強」、下火：「強」）で約8分空焼きしてください。煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
消火した場合（天面液晶表示部「02」点滅表示）は、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。

⚠注意

必ず守る

サイドカバーとグリル焼網の取り付けをするときは、グリルが冷えてから行う

やけどのおそれがあります。

食材の準備

魚の下ごしらえ

・冷凍の魚はしっかりと解凍する。
・冷蔵の魚は常温でしばらくおく。
※しっかりと解凍して、常温にしておかないと、調理時間がかかり、生焼けになったり、安全機能がはたらく場合があります。
・生魚は、水洗いしたあと、水気をよくふき取る。
・みそ漬けや、かす漬けの魚は、みそやかすをよくふき取る。

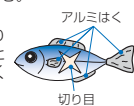
魚以外の下ごしらえ

・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れる。
・鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く。
※切り目や穴を開けずに焼いた場合、食材に火がついて、庫内で**発火するおそれがあります。**

塩焼きの下ごしらえ

材料にあった塩加減（魚の重量の2%程度）が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにする。
・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにする。
・川魚や、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふる。

姿焼きなどの場合

・尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包む。
・切り目を入れる。
※切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

魚を焼くときは

姿焼きの場合

・魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

姿焼き1尾の場合	姿焼き3尾以上の場合
どちらか端に	まん中を避ける

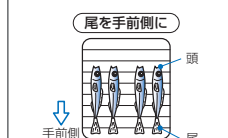
切り身の場合

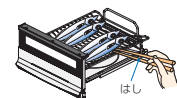
・皮側を上向きにし、身の厚い部分が奥になるように置いてください。

身の厚い部分が奥

ししゃもなどの小さな魚の場合

・尾が焦げやすいので、グリル焼網の手前側に置いてください。

尾を手前側に

魚を取るときのコツ

・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

お知らせ

・グリル焼網、グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、魚や脂汚れがとれにくくなったり、コーティングがはがれる場合があります。交換部品（有料）として準備しております。（103ページ）
お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。

⚠警告

禁 止

グリル排気口の上に、ふきんやタオルなどをのせたり、ふさがない

グリル排気口の周りには、ものを置かない

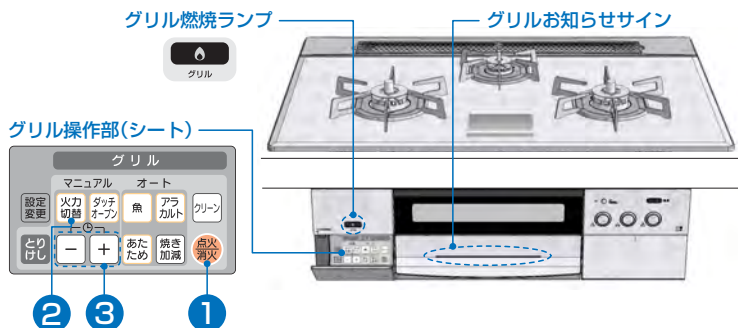
火災や不完全燃焼の原因になります。

⚠注意

禁 止

調理物を取るときなどは、必ず消火し、グリル部周辺に触れない

とくにグリルとびらなどが熱くなっており、**やけどの原因になります。**

グリルの使いかた（マニュアルグリル）

『グリルを使う準備』（49ページ）をよく読み、準備をする

形くずれを防止するコツ

2分程度予熱後、一旦消火してから、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。その後、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。（詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。）

⚠警告

必ず守る

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱』にして焼くようにする

グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

⚠注意

必ず守る

焼きすぎに注意する

魚に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火キーを押して消火してください。

ご注意していただきたいこと

・連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合（天面液晶表示部「02」点滅表示）は、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。
・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

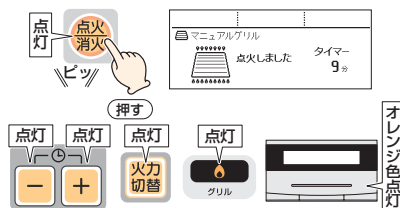
次の魚は、とくに焼きすぎに注意してください。

・干物や、脂分の多い魚（にしん、塩さばなど）
発火しやすいので、調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。

・小魚の干物（めざし、うるめなど）
焼き時間のめやすは2〜3分です。（グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。）

焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

❶ 点火する

○点火／消火キーを押し、点火してください。

○着火すると、グリルタイマーがスタートします。

※グリル庫内の温度に応じて、6〜9分を自動的に設定します。（設定は変更できます。）

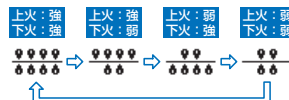
※グリルタイマーは安全のため、解除できません。

お知らせ

コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❷ 火力切替する

○火力切替をします。

○押すたびに、次のように切り替わります。

❸ タイマーを設定する

○タイマーを設定します。

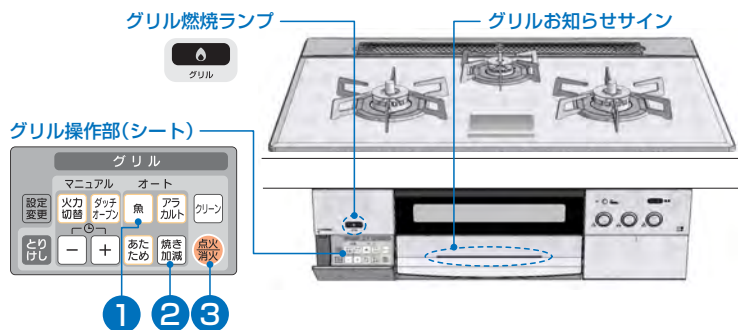
1分刻みで1〜18分（最長）に設定できます。

※調理中でも、タイマーの変更は可能です。

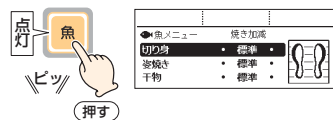
※連続使用可能時間は18分です。

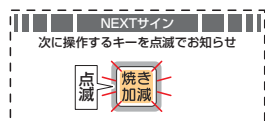
❹ タイマーが終了すると、自動で火が消える

グリルの使いかた（オート）魚①

『グリルを使う準備』（49ページ）
『グリルの使いかた（オート）魚②』（55ページ）
をよく読み、準備をする

※天面液晶表示部の食材イラストの置き位置はイメージです。
詳しくは、グリルの使いかた（オート）魚②（55～56ページ）を参照してください。

❶ メニューを設定する

○魚キーを押し、メニューを設定します。

○押すたびに、次のように切り替わります。

切り身 ⇨ 姿焼き ⇨ 干物

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

❷ 焼き加減を設定する

○焼き加減キーを押し、焼き加減を設定します。
・初期設定は、『標準』に設定されています。
※次回以降は、前回の設定を記憶します。

○押すたびに、次のように切り替わります。

◎ご使用後は、機器の電源を『切』にし、ガス栓を閉める

注意

魚などの焼けかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル（51ページ）で焼く
その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

みりん干し、めざし、市販のみりんづけ、うるめいわしの丸干し、身欠きにしんは、マニュアルグリルで焼き、オートメニューを使用しない
発火のおそれがあります。

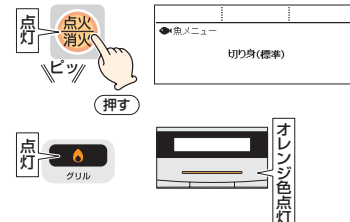
使いかたのお願い

・機器が正しい調理時間を予測するため、下記のことをお守りください。
　※オートメニュー（魚）は魚専用のため、魚以外はマニュアルグリルかオートメニュー（アラカルト）で焼く。
　※予熱しない。
　※オートメニュー使用中は、グリルとびらを開けない。
　※種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない。
・連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、オートメニューを受けつけない場合があります。
魚キーを押すと、天面液晶表示『グリルが熱くなっています』でお知らせします。
表示が消えるまで、しばらく（約3分）待ってから使用してください。
すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル（51ページ）で様子を見ながら焼いてください。

グリルが熱くなっています

・調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。
余熱で焦げる場合があります。

❸ 点火する

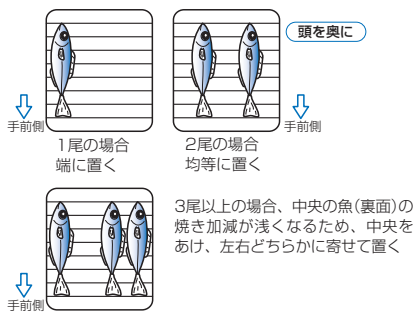
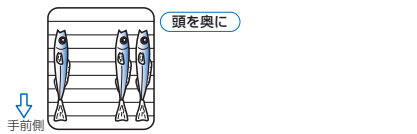
○点火／消火キーを押し、点火してください。

・機器が調理時間を予測し、残り時間を表示します。
（調理物によって表示するタイミングが異なります。）
・自動的に火力を切り替えます。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更と、火力切替はできません。

お知らせ

コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❹ タイマーが終了すると、自動で火が消える

終了30秒前

終了　自動消火

※天面液晶表示部とグリルお知らせサインは約30秒後に消灯します。

グリルの使いかた（オート）魚 ②

魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。
［魚の種類と焼き加減のめやす］

オートメニュー	焼き加減 弱 め	焼き加減 標 準	焼き加減 強 め	魚の置きかた
姿焼き	※さんま 1～5尾（1尾 180g以下）	※さんま 1～5尾（1尾 180g以上） ※あじ 1～5尾（1尾 200g以下） 鯛 1尾（1尾 250g以下）	※あじ 1～5尾（1尾 200g以上） 鯛 1尾（1尾 250g以上）	頭を奥に 手前側 1尾の場合 端に置く 2尾の場合 均等に置く 3尾以上の場合、中央の魚（裏面）の焼き加減が浅くなるため、中央をあけ、左右どちらかに寄せて置く
切り身	ぶり照り焼き 1～6切（1切 80g程度） さわらみそ漬け 1～6切（1切 80g程度）	さば切り身 1～6切（1切 80g程度） 鮭切り身 1～6切（1切 80g程度）	さば切り身 1～2切（1切 150g程度） 太刀魚 1～6切（1切 80g程度）	皮面を上向きに 身の厚い部分を奥に置く 手前側 小さい切り身は、身の薄い部分を外側にして左右どちらかに置く
干物	ししゃも 約10尾 さんま開き 1～2枚（1枚 100g程度）	あじ開き 1～4枚（1枚 70g程度） 干しかれい 1～2枚（1枚 120g程度） ほっけ開き 1～2枚（1枚 180g以下）	ほっけ開き 1～2枚（1枚 180g以上）	頭を奥に 手前側

ポイント

尾やヒレをきれいに焼く
・多めに塩をつける
・アルミはくで包む

アルミはく

火通りをよくする
・皮面に切り目を入れる

みそ漬け、照り焼きをきれいに焼く
・表面のみそ漬けタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する

ご注意していただきたいこと

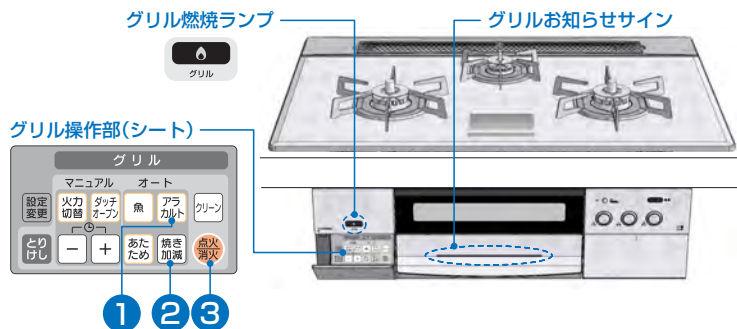
・干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています。
・脂のりがよい場合は焦げやすくなります。

厚みのある魚の場合のお願い

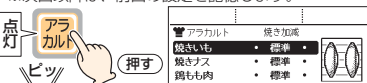
・厚みのある魚など（切り身 2.5cm、姿 4cmを超えるもの）は中まで火が通りにくいので、マニュアルグリル（51ページ）で様子を見ながら焼いてください。

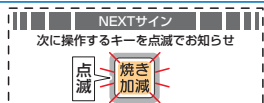
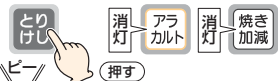
※さんま、あじを5尾焼くと、中央の魚（裏面）の焼き加減が浅くなります。
　1～4尾で焼くことをおすすめします。

グリルの使いかた（オート）アラカルト

『グリルを使う準備』(49ページ)
『アラカルトレシピ集』(61ページ)
をよく読み、準備をする

※天面液晶表示部の食材イラストの置き位置はイメージです。
詳しくは、アラカルトレシピ集(61～69ページ)を参照してください。

❶ メニューを設定する

○アラカルトキーを押し、メニューを設定します。
・初期設定は、『焼きいも』に設定されています。
※次回以降は、前回の設定を記憶します。

○押すたびに、次のように切り替わります。

アラカルト18メニュー
焼きいも、焼きナス、鶏もも肉、ホイル焼き、ゆで卵、ウインナー、厚揚げ、焼きおにぎり、焼き鳥、トースト、ピザ、焼きイカ、ローストビーフ、スペアリブ、焼きリンゴ、スイートポテト、モーニングセット、ローストポーク
※上記は初期設定のメニューの順番です。
最後に選択したメニューが次回操作時には、一番最初のメニューになります。

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

❷ 焼き加減を設定する

○焼き加減キーを押し、焼き加減を設定します。
・初期設定は、『標準』に設定されています。
※次回以降は、前回の設定を記憶します。

○押すたびに、次のように切り替わります。

◎ご使用後は、機器の電源を『切』にし、ガス栓を閉める

使いかたのお願い

・アラカルトキーで18メニューの調理ができます。
メニューごとにグリル焼網への置きかたや、使用用具が異なりますので、アラカルトレシピ(61～69ページ)を確認のうえ使用してください。

基本的な置きかた

焼き色がつきやすい位置

焼き色がつきにくい位置

じっくり火を通したい場合の置きかた

・消火後もグリル庫内の余熱を利用するメニューがありますので、調理終了のお知らせがあるまで、グリルとびらを開けないでください。
・連続して調理するときなどで庫内温度が高い場合は、オートメニューを受け付けない場合があります。
アラカルトキーを押すと、天面液晶表示『グリルが熱くなっています』でお知らせします。
表示が消えるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。
すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル(51ページ)で様子を見ながら焼いてください。
・各メニューに記載の調理物以外は焼かないでください。
とくに、脂分の多いものを焼くと発火するおそれがあります。

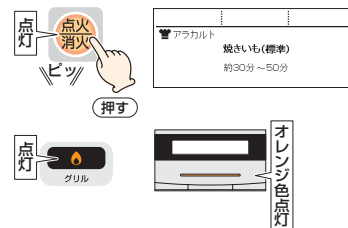
グリルが熱くなっています

⚠注意

調理物の焼きかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(51ページ)で焼く
その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

必ず守る

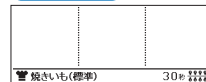
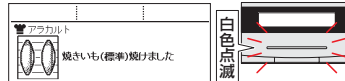
❸ 点火する

○点火／消火キーを押し、点火してください。

・機器が調理時間を予測し、残り時間を表示します。
(調理物によって表示するタイミングが異なります。)
・自動的に火力を切り替えます。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更と、火力切替はできません。

お知らせ

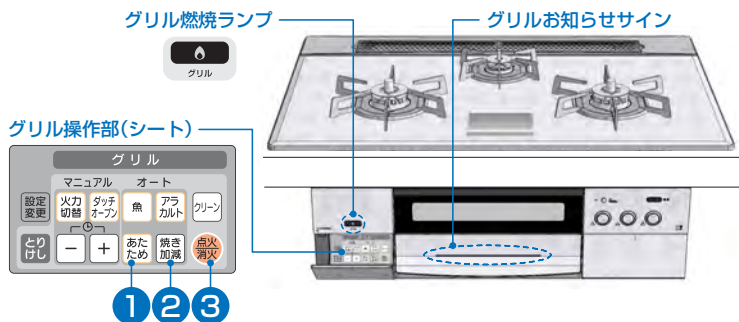
コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❹ タイマーが終了すると、自動で火が消える

終了30秒前

終了　自動消火

ピー　※天面液晶表示部とグリルお知らせサインは約30秒後に消灯します。

グリルの使いかた（オート）あたため

・調理済みの、揚げもの、焼き魚、焼き鳥のあたため調理ができます。

『グリルを使う準備』(49ページ)
『あたためメニュー例』(70ページ)
をよく読み、準備をする

※天面液晶表示部の食材イラストの置き位置はイメージです。
詳しくは、あたためメニュー例（70ページ）を参照してください。

◎ご使用後は、機器の電源を『切』にし、ガス栓を閉める

使いかたのお願い

・機器が正しいあたため時間を予測するため、下記のことをお守りください。
※オートメニュー（あたため）は、調理済みの、揚げもの、焼き魚、焼き鳥のあたため専用のため、あたため以外には、使用しない。（解凍調理には、適していません。）
※予熱しない。
※オートメニュー使用中は、グリルとびらを開けない。
※種類や大きさの異なる料理の同時あたためには使用しない。

・連続して調理するときなど、庫内温度が高い場合は、オートメニューを受け付けない場合があります。
あたためキーを押すと、天面液晶表示『グリルが熱くなっています』でお知らせします。表示が消えるまで、しばらく（約3分）待ってから使用してください。
すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル（51ページ）で様子を見ながら焼いてください。

・消火後もグリル庫内の余熱を利用するメニューがありますので、あたため調理終了のお知らせがあるまで、グリルとびらは開けないでください。ただし、あたため調理終了のお知らせ後は、すぐに調理物を取り出してください。余熱で焦げることがあります。
・あたため足す場合は、マニュアルグリル（51ページ）で火力を上火：弱、下火：弱で様子を見ながら、あたためてください。
・あたためる料理の大きさ、形、量、置きかたによって、できあがり具合が異なります。
大きめの料理は半分に切るとあたたまりやすくなります。
・高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。とくに、表面の凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分を取ってお召し上がりください。
・冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あたたまりにくい場合があります。
・ブリの照り焼きや、うなぎのかば焼き、焼き鳥などは、タレを軽くキッチンペーパーなどでふき取ってからあたためると焦げにくくなります。

❶ メニューを設定する

○あたためキーを押し、メニューを設定します。

○押すたびに、次のように切り替わります。

揚げもの ⇨ 焼き魚 ⇨ 焼き鳥

NEXTサイン
次に操作するキーを点滅でお知らせ
点滅 焼き加減

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

❷ 焼き加減を設定する

○焼き加減キーを押し、焼き加減を設定します。
・初期設定は、『標準』に設定されています。
※次回以降は、前回の設定を記憶します。

○押すたびに、次のように切り替わります。

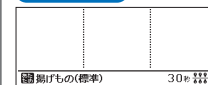
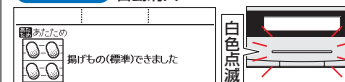
❸ 点火する

○点火／消火キーを押し、点火してください。

・機器が調理時間を予測し、残り時間を表示します。（調理物によって表示するタイミングが異なります。）
・自動的に火力を切り替えます。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更と、火力切替はできません。

お知らせ

コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❹ タイマーが終了すると、自動で火が消える

※天面液晶表示部とグリルお知らせサインは約30秒後に消灯します。

アラカルトレシピ集①

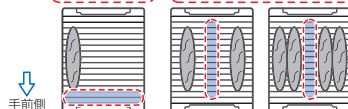
		焼き加減
太　め	直径5～6cm(1本 約250g) 1～3本	強　め
ふつう	直径4～5cm(1本 約200g) 1～4本	標　準
細　め	直径4cm以下(1本 約150g) 1～4本	弱　め

材料　さつまいも

焼きいも　調理のめやす：約30～50分

準備

さつまいもをアルミはくで包む。

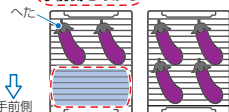
置きかた　手前側をあける　中央部をあける

- 消火後、約5～8分は余熱を利用して、甘みをしっかり出すようにしています。消火後も終了のお知らせがあるまでグリルとびらを開けないでください。
- 竹串がスッとさされば焼き上がりです。
  焼き足りない場合はマニュアルグリル(上火：弱、下火：弱)で様子を見ながら焼いてください。

○お願い○
- 直径が6cmを超える厚みのあるさつまいもは、4～5cm程度の輪切りにし、切面が上下になるようにアルミはくに包んで手前側に置き、「標準」の焼き加減で焼いてください。
  (左右端部に置いて焼くと下側の焦げがきつくなります。)

焼きナス　調理のめやす：約7～13分

準備

皮が破裂しないように、あらかじめナスに縦方向の切り目を5～6本入れる。

置きかた　へたを奥にして手前側をあける

○ご注意○
- 6cm以上の厚みのあるナスは、グリルでは調理できません。

		焼き加減
太　め	直径5～6cm(1本 約130g) 1～4本	強　め
ふつう	直径4～5cm(1本 約100g) 1～4本	標　準
細　め	直径4cm以下(1本 約80g) 1～4本	弱　め

※ナスの種類は、中長ナス(長卵形ナス)をおすすめします。

材料　中長ナス (1～4本)

	焼き加減
塩焼き(強めに焼く)	強　め
塩焼き(適度な焦げ目をつける)	標　準
タレ焼き	弱　め

材料

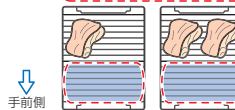
鶏もも肉 (骨なし1枚 約250g)		1～2枚
塩焼き	塩、コショウ	適量
タレ焼き	しょうが(すりおろし)	1かけ分
	にんにく(すりおろし)	1かけ分
	しょうゆ	大さじ2
	酒	大さじ1
	みりん	小さじ1

鶏もも肉(塩焼き、タレ焼き)　調理のめやす：約10～14分

準備

① 鶏もも肉を冷蔵庫から出し、室温程度にしておく。
② 鶏もも肉を大きいまま焼く場合は、鶏もも肉の皮にフォークなどで数ヶ所均等に穴を開ける。
③ 塩焼きの場合は、塩、コショウをしておく。
タレ焼きの場合は、タレに漬けておく(30分以上)。

置きかた　手前側をあける

手前側

皮を上にし、グリル焼網の手前をあけて置きます。

○お願い○
- 骨つきもも肉の場合は「強め」で焼いてください。
- 冷蔵庫から出してすぐの鶏もも肉の場合は、「強め」で焼いてください。
- 冷凍の場合は、十分解凍してから焼いてください。
  (解凍が不十分だと、生焼けになります。)
- タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。
  小切り(4等分程度)にした鶏もも肉を焼く場合は、火の通りが強くなりますので「弱め」で焼いてください。

ホイル焼き　調理のめやす：約8～11分

準備

① 鮭は塩をふってしばらく置き、水気をふき取る。
② キノコ類は、石づきを取って洗い、食べやすい大きさに切り分ける。
③ たまねぎは、5mm厚さの半月切りにする。
④ ししとうは、縦に切り目を入れて種を取る。
⑤ それぞれの材料を4等分する。
⑥ アルミはく(50cmくらいを半分に折ったもの)の上にたまねぎを並べてから、残りの材料を彩りよく並べる。
⑦ イラストのように、アルミはくの口を閉じ(高さは5cm以下)グリルで焼く。
⑧ 焼き上がり後、アルミはくを開けて、青ネギの小口切りをふり、お好みの調味料(レモンやしょうゆ)を加える。

置きかた　手前側をあける

☑ アルミはくでできっちりと(上も両端も重ねて折り返す)包む

アルミはくの包みかた

ホイル焼き (1～4個)	焼き加減
鶏肉のホイル焼きなど	強　め
魚のホイル焼きなど	標　準
野菜のホイル焼きなど	弱　め

材料　生鮭のホイル焼き (4人分)

生鮭	(1切　約40g)	4切
しめじまたは舞茸		60g
しいたけ	(1枚　約15g)	4枚
たまねぎ	(1個　約150g)	1/2個
ししとう	(1本　約4g)	8本
青ねぎ	(1本　約40g)	1本
塩		適量

- タラやむきエビなどでも、おいしくできます。

アラカルトレシピ集②

	焼き加減
Lサイズ(1個 64g以上)を固ゆで	強　め
Mサイズ(1個 58~64g)を固ゆで	標　準
Mサイズ(1個 58~64g)を半熟	弱　め

※冷蔵庫から出してすぐの卵を基準としています。

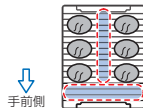
材料　卵（1~6個）

ゆで卵　調理のめやす：約10~17分

準備

冷蔵庫から出してすぐの卵を水でぬらしたキッチンペーパーで包む。
さらにアルミはく（22×24cmくらい）で、高さが5cm以下になるように包む。

置きかた　手前側と中央部をあける

手前側

● 終了お知らせ後、すぐに水に入れて冷ましてください。
（余熱でも調理が進み、設定より強めの仕上がりになります。）

○ご注意○
● 室温程度の卵の場合は「弱め」でも固ゆでになります。

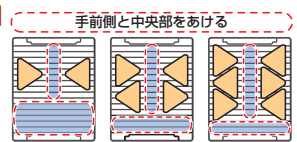
○お願い○
● 卵をそのまま焼いたり、アルミはくだけで包んだ卵を焼くと、ポンと音と共に割れたり、中身が噴出したりしますので、必ず水でぬらしたキッチンペーパーで包んだあと、アルミはくで包んでから焼いてください。

厚揚げ　調理のめやす：約6~9分

準備

熱湯で油抜きした厚揚げを、グリル焼網に並べる。

置きかた　手前側と中央部をあける

手前側

● 直火で焼くため、左右端部の裏側は焦げます。
● 焦げが気になる場合は、アルミはくを敷いたり、中央部に置いて焼いてください。
● 消火後、約1~2.5分は余熱を利用して内部温度を上げるようにしています。消火後も、終了のお知らせがあるまで、グリルとびらを開けないでください。

○ご注意○
● 油抜きをしていない場合は、焼き色が強くなります。

○お願い○
● 大きめの厚揚げの場合は、内部温度が上がりにくいため、「強め」で焼いてください。また、小さめの場合は「弱め」で焼いてください。

	焼き加減
しっかりと焼く	強　め
適度な焦げ目をつけて焼く	標　準
軽く焼く	弱　め

材料　三角厚揚げ（1個 約80g：1~6個）

焼きウインナー　調理のめやす：約3~5分

置きかた

手前側

● 直火で焼くため、左右端部の裏側は焦げます。
● 焦げが気になる場合、アルミはくを敷いたり、中央部に置いて焼いてください。

○お願い○
● フランクフルトなどのように大きなもの（1本 約80g）は、マニュアルグリルで焼いてください。（上火：強、下火：強で3分予熱し、上火：強、下火：弱で約3~4分焼く。）

	焼き加減
しっかり焼く	強　め
適度な焦げ目をつけて焼く	標　準
軽く焼く	弱　め

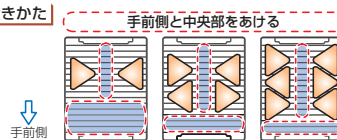
材料　あらびきウインナー（1本 約30g：1~12本）

焼きおにぎり　調理のめやす：約11~17分

準備

固めににぎったおにぎりに、タレを多めにぬり、グリル焼網に並べる。

置きかた　手前側と中央部をあける

手前側

● 消火後、約1.5~2.5分は余熱を利用して内部温度を上げるようにしています。消火後も、終了のお知らせがあるまで、グリルとびらを開けないでください。

○お願い○
● アルミはくを敷いて焼くと、おにぎりがこびり付きますので、グリル焼網に直接置いて焼いてください。
● おにぎりの大きさは、80g程度としてください。
（大きすぎると中央まで加熱できない場合があります。）
● 焦げが気になる場合は、中央に置いて焼いてください。
● タレを塗り足す場合は、マニュアルグリルで焼いてください。

	焼き加減
大きめのものをしっかりと焼く	強　め
大きめのものを適度に、小さめのものをしっかりと焼く	標　準
小さめのものを焼く	弱　め

材料　手作りおにぎり
（大きめ1個 80g：1~6個／小さめ1個 50g：1~6個）
タレ(大きめ6個分)　しょうゆ　大さじ 1 1/2
　　　　　　　　　みりん　　小さじ 1/2

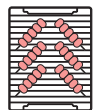
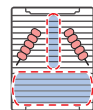
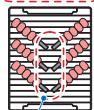
アラカルトレシピ集③

焼き鳥（塩焼き、タレ焼き）　調理のめやす：約6〜11分

	焼き加減
塩焼きで大きめのものを焼く	強　め
塩焼きで小さめまたは、タレに漬けた大きめのものを焼く	標　準
タレに漬けた小さめのものを焼く	弱　め

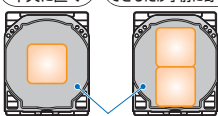
材料　**鶏もも肉**（焼き鳥：1〜6本分）
※大きめ：1切10g程度／小さめ：1切6g程度
塩焼き　塩、コショウ　適量
タレ焼き（6本分）　しょうゆ　大さじ4　酒　大さじ4　みりん　大さじ2

準備
① 鶏もも肉は1切約6g(小さめ)〜10g(大きめ)に切る。
② 塩焼きは、塩、コショウをしておく。
　タレ焼きの場合は、タレに漬けておく。(30分以上)
③ 鶏もも肉を金串に5〜8個ずつ刺す。

置きかた

○ご注意○
- タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。
- 金串は熱くなっているため、やけどに注意してください。

○お願い○
- 竹串で焼くと燃えてしまう場合がありますので、金串を使用してください。やむを得ず竹串を使用する場合は、具を隙間なく刺し、持ち手の部分を中央手前部にしたり、アルミはくを巻いたりすると、燃えにくくなります。
- ねぎやししとうなどの野菜を一緒に串に刺して焼くと、野菜の焦げが強くなります。野菜類は別にしてマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください(上火：強、下火：強で約2〜5分)。

トースト　調理のめやす：約4〜5分

置きかた

調理プレートに食パンをのせて焼きます。

○ご注意○
- 3cm(4枚切相当)より厚いものは焼くことができません。
- 調理終了後、長く調理プレートの上にのせたままにしておくと余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 食パンが厚いほど、上バーナーとの距離が近くなるため、強めに焼けます。

○お願い○
- 4枚切の冷凍食パンは、マニュアルグリルで焼いてください。
- 食パンの種類(バター、糖分の多いものや特製ブレンド品)によっては焼けが強くなりますので、お好みに応じて焼き加減を調整してください。
- 冷凍食パン(5、6、8枚切)で、変形したり霜の付いたような冷凍食パンはうまく焼くことができません。(解凍(室温状態で30分以上)してから焼いてください。)

マニュアルグリルで焼く場合
●調理プレートをグリル焼網にセットし、予熱(上火：強、下火：強)で3分。
●上火を弱に変えて(上火：弱、下火：強)2分弱焼く。
冷凍の食パンの場合…2分強

	焼き加減
冷凍食パン(5、6、8枚切)	強　め
食パン(4、5、6、8枚切)	標　準
食パン(4、5、6、8枚切)	弱　め

材料　**食パン**（4、5、6、8枚切：1〜2枚）

ピザ　調理のめやす：約5〜9分

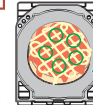
	焼き加減
手作り(直径約24cm)	強　め
市販冷蔵の大きめ(直径20〜24cm)	標　準
市販冷蔵の小さめ（15cm程度）	弱　め

材料　**ピザ**（直径約24cm）

A	薄力粉	60g
	強力粉	60g
	塩	2g
B	ぬるま湯	75mL
	オリーブオイル	小さじ1

インスタントドライイースト	2g（小さじ1）
トマトホール(裏ごし)	60g
オレガノ	ひとつまみ
ツナ	40g
コーン	40g
じゃがいも	80g
ピーマン	1個
ピザ用チーズ	80g
塩、コショウ	少々

準備
① ボウルにAを合わせてふるい、インスタントドライイーストを加える。
② Bを①に加えて混ぜ、ひとまとまりになれば、台の上に取り出してこねる。
③ 生地が均一になればきれいに丸め直し、薄くオリーブオイルを塗ったボウルに入れ、28〜30℃のところで約60分(生地が約2倍の大きさになるまで)発酵させる。
④ ③を丸め直し、約30分休ませる。
⑤ ④の生地を(調理プレートにのる大きさ(直径24cm)にのばし、フォークなどで10回程度均等に、生地に穴をあける。
⑥ ⑤にトマトホールを塗り、オレガノをふり、ツナ、コーン、1cm角に切って塩ゆでしたじゃがいも、輪切りにしたピーマンをのせ、塩、コショウをして、ピザ用チーズを散らしたあと、厚みが2.5cm以内になるように整える。

置きかた

調理プレートに生地をのせて焼きます。

○ご注意○
- 小さな手作りピザの場合は、焼けが強くなります。
- 調理終了後、長く調理プレートの上にのせたままにしておくと、余熱で裏面の焦げが強くなります。

○お願い○
- 市販のピザは生地を2等分以上にカットしてください。(生地やチーズが膨らみ、上バーナーを傷める場合があります。)
- 手作りピザの場合は、小分けせずに大きいまま(直径24cm程度)で焼いてください。
- 具をのせた全体の厚みが3cmを超えないようにしてください。
- 冷凍品は焼くことができません。解凍してから焼いてください。

焼きイカ　調理のめやす：約5〜11分

準備
① イカは足と胴を外し、内臓を取り除く。
② 胴は両面に5〜6ヶ所切り目を入れ、足は吸盤を取り除き、先を切りそろえて3〜4本ずつ切りはなす。
③ タレに15分程度漬けておく。

置きかた

●焦げやすい足の部分は中央部に置いてください。

○ご注意○
- タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。

	焼き加減
大きめ(220g以上)	強　め
標準的(180〜220g)	標　準
小さめ(180g以下)	弱　め

材料　**生イカ**（1パイ 180〜250g：1〜2ハイ）
タレ(1パイ分)　しょうゆ　大さじ2　酒　大さじ2

アラカルトメニューレシピ④

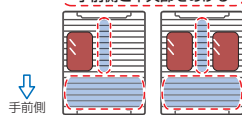
ローストビーフ

調理のめやす：約6～16分

準備

① 牛もも肉を冷蔵庫から出し、室温程度にしておく。
② 牛もも肉に塩、コショウをして、オレガノをすり込んでおく。
お好みでニンニクをさしたり、他香辛料をもみ込んでもよいでしょう。

置きかた 手前側と中央部をあける

手前側

● 消火後、約6～10分は余熱を利用して牛もも肉の内部温度を上げるようにしています。消火後も終了のお知らせがあるまでグリルとびらを開けないでください。
● 取り出し後30分程度冷ましてから薄切り(2～3mm)にしてください。熱いままで薄切りすると肉汁が多く出てしまい、うまみが減ってしまいます。

○ご注意○
● 牛もも肉の内部温度が、常温に戻っていない場合は、焼けが弱めに仕上がります。

	焼き加減
強め(ミディアム)に焼く	強　め
標準的(レアミディアム)に焼く	標　準
弱め(レア)に焼く	弱　め

材料 牛もも肉かたまり（厚み3cm程度）約200g
塩　適量　オレガノ　適量
コショウ　適量

※牛もも肉は、厚み3cm、重さ200g程度のブロックを基準にしています。
（厚みが薄い場合は焼き程度が強く、厚い場合は弱めに仕上がります。）

スペアリブ（塩焼き、タレ焼き）

調理のめやす：約13～18分

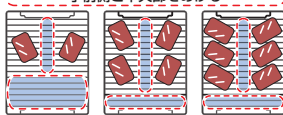
準備 <塩焼き>

① 火通りしやすいように、スペアリブの肉に切り込み(2～3カ所)を入れる。
② しっかりと塩、コショウをする。

<タレ焼き>

① 黒ビールやタレがしみ込みやすいように、スペアリブの肉に切り込み(2～3カ所)を入れる。
② スペアリブに塩、コショウをして、トレーに並べて黒ビールを加え10分程度漬け込む。
③ タレの材料を合わせ、②のトレーから取り出したスペアリブをタレに10分程度漬け込む。

置きかた 手前側と中央部をあける

手前側

● 消火後、約2～3分は余熱を利用してスペアリブの内部温度を上げるようにしています。消火後も終了のお知らせがあるまでグリルとびらを開けないでください。

○ご注意○
● スペアリブの内部温度が常温に戻っていない場合は、焼けが弱めに仕上がります。
● タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。

○お願い○
● 冷蔵庫から出してすぐのスペアリブの場合は、「強め」で焼いてください。
● 冷凍の場合は、十分解凍してから焼いてください。
（解凍が不十分だと、生焼けになります。）

	焼き加減
塩焼きでしっかりと焼く	強　め
タレ漬けのものをしっかり焼く	標　準
タレ漬けのものをあまり焦がさずに焼く	弱　め

材料 スペアリブ（1切70g程度）6切分
塩　適量
コショウ　適量
黒ビール1缶（350ml）
タレ　にんにく(すりおろし)　1かけ分
しょうが(すりおろし)　1かけ分
ケチャップ　大さじ2
しょうゆ　大さじ2
酒　大さじ2 1/2
黒砂糖　大さじ1
はちみつ　大さじ2

厚みは3cm以下とし、厚みのある部分には切り目を多く入れてください。

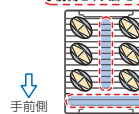
焼きりんご

調理のめやす：約9～14分

準備

① りんごは6等分して芯を取り、皮を下にしてアルミカップに入れる。
② ①にバターをのせ、グラニュー糖、シナモンをふりかける。

置きかた 手前側と中央部をあける

手前側

○ご注意○
● リンゴの上端は焦げやすいので、平らに切ってください。
焦げが気になる場合は、アルミカップを2枚重ねにして焼いてください。

	焼き加減
大きめ(1個350g程度)	強　め
標準　(1個300g程度)	標　準
小さめ(1個250g程度)	弱　め

材料 りんご（6等分：1～6切）6切分
バター　15g
グラニュー糖　10g
シナモン　適量

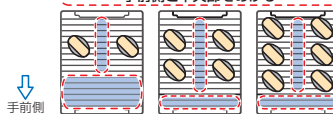
スイートポテト

調理のめやす：約4～6分

準備

① さつまいもは、柔らかくなるまでゆでてから皮をむき、裏ごしする。
② ①に砂糖、牛乳、卵黄を入れて混ぜる。
③ 鍋にバターを入れて火にかけ、そこに②を入れ、弱火で丸められるくらいまで練る。
④ 火を止めてバニラエッセンス、シナモンを入れて混ぜる。
⑤ ④を1個50gくらいに丸め、表面にドリュウルをぬり、2枚重ねにしたアルミカップに入れる。

置きかた 手前側と中央部をあける

手前側

スイートポテトを入れたアルミカップをグリル焼網にのせて焼きます。

○お願い○
● アルミカップに入れた高さが2.5cm程度になるように成形してください。
● アルミカップ1枚の場合は、外側の底部の焦げが強くなります。2枚重ねにしてください。

※スイートポテト　6個分

	焼き加減
強めにしっかり焼く	強　め
焦げ目が付く程度に焼く	標　準
軽く焼く	弱　め

材料 さつまいも（中1 1/2本）320g
砂糖　30g　卵黄　1/2個
バター(食塩不使用)　15g　バニラエッセンス　少々
牛乳　大さじ1 1/2　シナモン　少々
ドリュウル（卵黄+みりん少々）適量

スイートポテトの上面に1cm程度の間隔で切り込み（へこみ）を入れると大きな焦げ目が付きにくくなり、きれいに仕上がります。

アラカルトメニューレシピ⑤

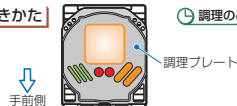
	焼き加減
冷凍食パン(5、6、8枚切)と副菜	強　め
食パン(4、5、6、8枚切)と副菜	標　準
食パン(4、5、6、8枚切)と副菜	弱　め

材料

- 食パン (4、5、6、8枚切)　1～2枚
- あらびきウインナー　2本
- お好みの野菜2種程度
  - プチトマト(へたは取っておく)　2個
  - ブロッコリー(下ゆでしたもの)　適量(約20g)
  - アスパラガス(下ゆでしたものを5cm程度に切る)　1本
  - きのこ類(しめじ、エリンギ、マッシュルームなど)　適量(約20g)
  - なす(厚さ1cm程度で輪切りにする)　適量(2切)
  - ししとう(包丁目を入れておく)　適量(2～3本)

モーニングセット

置きかた

調理のめやす：約4～5分

調理プレートに食パン、ウインナー、お好みの野菜(2種類程度)をのせて焼きます。

- 食パン1枚の場合は、調理プレートの中央に横向きで置き、手前にウインナーなどを置いてください。
  食パン2枚の場合にウインナーなどが手前側に置けないときは、手前側の食パンの側面に置いてください。

○ご注意○
- 3cm(4枚切相当)より厚いものは焼くことができません。
- 調理プレートを取り出すときに、食材が落ちる場合がありますので、ご注意ください。プチトマトなどは、へた部を平らに切ると転がりにくくなります。
- 調理終了後、長く調理プレートの上にのせたままにしておくと余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 食パンが厚いほど、上バーナーとの距離が近くなるため、強めに焼けます。

○お願い○
- 4枚切の冷凍食パンは、マニュアルグリルで焼いてください。
- 食パンの種類(バター、糖分の多いものや特製ブレンド品)によっては焼けが強くなりますので、お好みに応じて焼き加減を調整してください。
- 冷凍食パン(5、6、8枚切)で、変形したり霜の付いたような冷凍食パンはうまく焼くことができません。(解凍(室温状態で30分以上)してから焼いてください。)
- 火通りの悪い野菜などは、下ゆでをしておいてください。

マニュアルグリルで焼く場合
- 調理プレートをグリル焼網にセットし、予熱(上火：強、下火：強)で3分。
- 上火を弱に変えて(上火：弱、下火：強)2分弱焼く。
  冷凍の食パンの場合…2分強

ローストポーク

調理のめやす：約17～22分

準備

① 豚肉を冷蔵庫から出し、室温程度にしておく。
② 豚肉にしっかりと塩、コショウをして、オレガノもすり込んでおく。
お好みでニンニクをさしたり、他香辛料をもみ込んでもよいでしょう。

置きかた

- 消火後、約4～6分は余熱を利用して内部温度を上げるようにしています。消火後も終了のお知らせがあるまでグリルとびらを開けないでください。

○お願い○
- 豚バラ肉など脂身の多い部位は焼かないでください。(煙の発生が多く、また発火するおそれがあります。)
- 冷蔵庫から出してすぐの豚ロース肉の場合は、「強め」で焼いてください。
- 冷凍の場合は、十分解凍してから焼いてください。
  (解凍が不十分だと、生焼けになります。)

	焼き加減
強めに焼く	強　め
適度な焦げ目をつける	標　準
焦げ目をあまりつけずに、じっくり焼く	弱　め

材料

- 豚ロース肉かたまり(厚み3cm程度) 約200g
- 塩　適量
- コショウ　適量
- オレガノ　適量

※豚ロース肉は、厚みは3cm、重さ200g程度のブロックを基準にしています。
(厚みが薄い場合は焼き程度が強く、厚い場合は弱めに仕上がります。)

あたためメニュー例

あたためキーで3種類(調理済みの、揚げもの、焼き魚、焼き鳥)のあたため調理ができます。

	メニュー	置きかた	焼き加減
揚げもの	コロッケ 調理のめやす：約5～8分	手前側	強め
揚げもの	から揚げ 調理のめやす：約3～6分	手前側	標準
揚げもの	かき揚げ 調理のめやす：約2～4分	手前側	弱め
焼き魚	あじ姿焼きなど 調理のめやす：約7～11分	手前側	強め
焼き魚	さば、鮭切り身など 調理のめやす：約5～8分	手前側	標準
焼き魚	ぶりの照り焼きなど 調理のめやす：約4～8分	手前側	弱め
焼き鳥	焼き鳥など 調理のめやす：約3～8分	手前側 ※竹串は、こげたり燃えたりする場合があるため、竹串の持ち手部分を中央に寄せたり、アルミはくを巻いたりしてください。	強め(大きめ(1切10g)の塩焼きなど) 標準(小さめ(1切6g)の塩焼きなど) 弱め(タレ付きなど)

※使いかたおよび注意事項は、「グリルの使いかた(オート)あたため」(59ページ)を参照してください。

ダッチオーブンモード ダッチオーブンのセット方法

ダッチオーブンは必ず専用のダッチオーブンを使用してください。

※この機器には、ダッチオーブンが付属されていません。専用のダッチオーブンセットを別売しています。（102ページ）
別売のダッチオーブンセットのお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。
また、別売のダッチオーブンセットには、ダッチオーブンでできる料理が載ったダッチオーブンブックが付属されています。

ダッチオーブンでできる料理の例

豚肉のロースト　ローズマリー風味

スペアリブ

パエリア

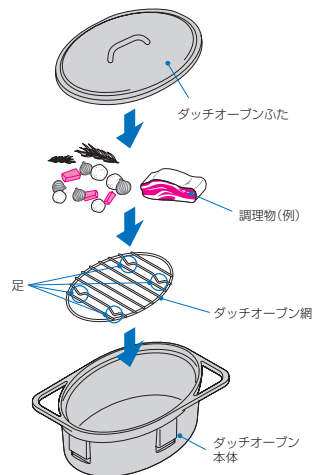
ダッチオーブンに関するお願い

・ダッチオーブンを使用する場合は、必ずダッチオーブン支持枠を使用してください。
※ダッチオーブンを直接グリル受け皿にのせると、グリル受け皿にキズがつきグリル受け皿のコーティング（クリアコート）がはがれる原因となります。
・ダッチオーブンはホーロー加工されているので、シーズニング（油をなじませること）はしないでください。

① 調理物をセットする

- **ダッチオーブン網を右図のように足が下向きになるよう、ダッチオーブン本体にセットする。**

※料理の種類によって、セットしない場合もあります。

- **調理物をダッチオーブン網の上にのせる。**
- **ダッチオーブンふたをダッチオーブンにセットする。**

② ダッチオーブン本体をセットする

- **ダッチオーブン支持枠前足を、グリル受け皿の取付穴に差し込む。**

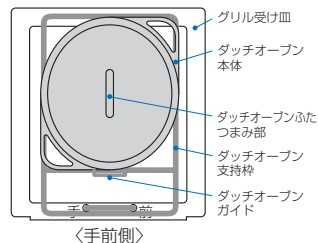
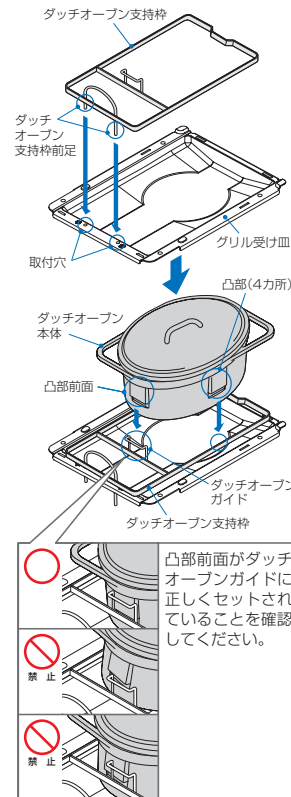
※ダッチオーブン支持枠前足の右側は長くなっています。

- **ダッチオーブン本体の凸部4カ所を、ダッチオーブン支持枠にのせる。**

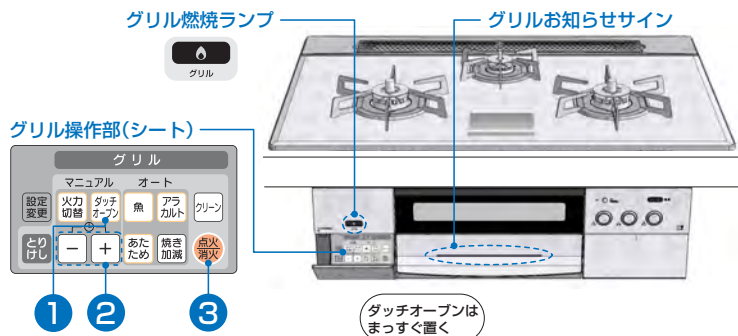
⚠注意

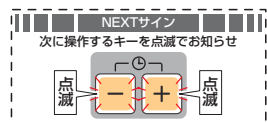
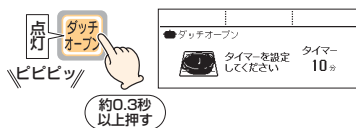
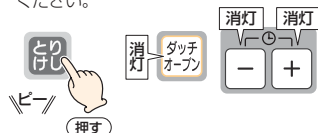
ダッチオーブン本体の凸部前面を右図のようにダッチオーブンガイドにセットする
正しくセットしないと、ダッチオーブン本体が傾いたり、ダッチオーブン本体を取り出す際にダッチオーブン支持枠が外れず、持ち上がる場合があります。
また、ダッチオーブン支持枠が途中で外れた場合、**落下し、やけどやけがのおそれがあります。また、床をキズつけたりするおそれがあります。**

※ダッチオーブンふたのつまみ部が、下図のようにまっすぐになるようにセットしてください。

〈手前側〉

※イラストはわかりやすくするために、グリルとびらを外したイラストになっています。

ダッチオーブンモード

・ダッチオーブンモードは、必ず専用のダッチオーブンをお使いください。(71ページ)

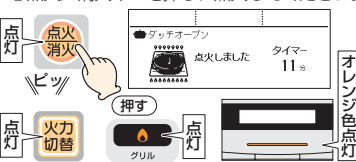
『グリルを使う準備』(49ページ)
『ダッチオーブンモード(セット方法)』(71ページ)
をよく読み、準備をする

❶ ダッチオーブンに設定する

○ダッチオーブンキーを約0.3秒以上押してください。

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

❷ タイマー設定する

○タイマーを設定します。

・1分刻みで1～30分(最長)に設定できます。
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
※連続使用可能時間は30分です。

❸ 点火する

○点火／消火キーを押し、点火してください。

○着火すると、グリルタイマーがスタートします。

お知らせ

コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

◎ご使用後は、機器の電源を『切』にし、ガス栓を閉める

焼き足したい場合は

・消火後、グリル庫内の温度が高い場合は、ダッチオーブンキーを押しても受け付けないので、マニュアルグリル(51ページ)上火：強、下火：強で調理してください。

ダッチオーブンに関するお願い

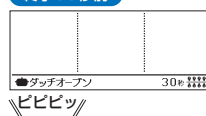
・予熱せずに使用してください。
・ダッチオーブン使用中は、グリルとびらを開けないでください。
・グリル使用後やグリル庫内の温度が高い場合は、ダッチオーブンモードを受け付けない場合があります。
ダッチオーブンキーを押すと、天面液晶表示『グリルが熱くなっています』でお知らせします。
表示が消えるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。
・ダッチオーブンが重いため、グリルとびらが閉まりにくい場合があります。
きっちりと奥まで閉めて使用してください。

⚠注意

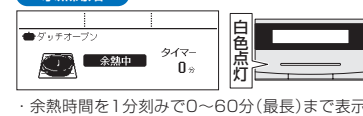
ダッチオーブンモードは必ず専用のダッチオーブンを使用し、グリル焼網を使用した調理はしない
発火の原因となります。

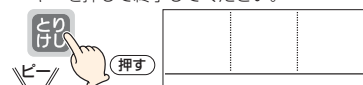
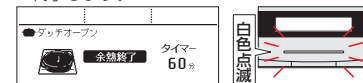
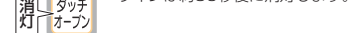
ダッチオーブンでオーブンペーパーを使用する場合は、ダッチオーブンから、はみ出さないように使用する
オーブンペーパーが燃えて、火災の原因になります。

❹ タイマーが終了すると、自動で火が消える

終了30秒前

自動消火

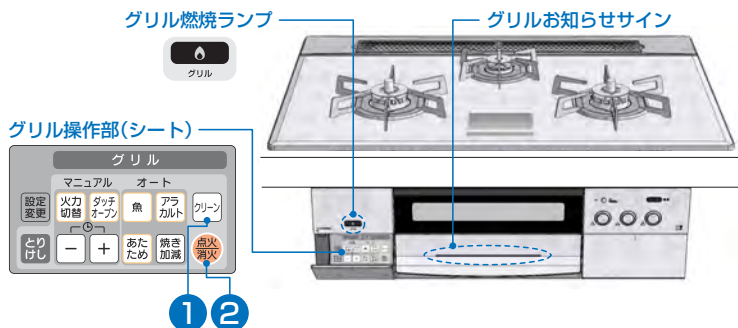
❺ 余熱タイマーがスタートする

余熱開始

・余熱時間を1分刻みで0～60分(最長)まで表示します。
※約5分毎にブザー音『ピピピッ』および、音声報知で余熱中であることをお知らせします。

○余熱時間が60分以内の場合は、とりけしキーを押して終了してください。

○余熱時間が60分になると、余熱タイマーが終了します。

※天面液晶表示部とグリルお知らせサインは約30秒後に消灯します。

クリーンモード

・セルフクリーニング加工を施したグリル庫内を約8分、ガスの高温加熱でグリル庫内の気になるにおいを低減します。

『グリルを使う準備』(49ページ)をよく読み、準備をする

◎ご使用後は、機器の電源を『切』にし、ガス栓を閉める

グリルクリーンモード機能とは

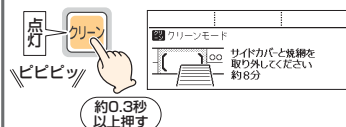
・グリル庫内のにおいが気になるときや、グリル部のお手入れをされる際に、クリーンモードをご使用ください。
※においは低減しますが、汚れは除去できません。また、汚れの程度により、においの低減効果が変わります。
※グリル庫内の汚れなどにより、煙が出ることがありますが、異常ではありません。

⚠注意

必ず守る　**サイドカバーとグリル焼網の取り付け、取り外しをするときは、グリルが冷えてから行う**
やけどのおそれがあります。

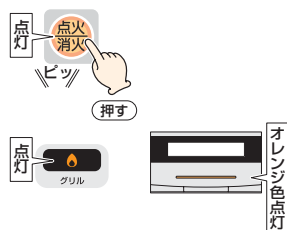
禁止　**クリーンモードを使用して、調理をしない**
発火の原因となります。

❶ クリーンモードに設定する

○クリーンキーを約0.3秒以上押してください。

・サイドカバーとグリル焼網を取り外してください。(81ページ)
※取り外さなかった場合、サイドカバーの汚れが焼きついたり、グリル焼網のフッ素コートを傷める原因になります。
※サイドカバーとグリル焼網は取り外した際に、お手入れされることをおすすめします。(83ページ)

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

❷ 点火する

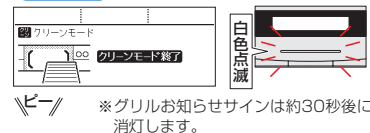
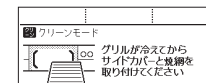
○点火／消火キーを押し、点火してください。

・約8分グリルを燃焼させます。
※自動機能のため、グリルタイマー時間、火力の変更はできません。

お知らせ

コンロまたは、グリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❸ 自動で火が消える

終了　自動消火

※グリルお知らせサインは約30秒後に消灯します。

❹ グリルが冷えてから部品を取り付ける

※天面液晶表示部は約30秒後に消灯します。

・やけどのおそれがあるため、グリルが十分冷えてから、取り外したグリル焼網とサイドカバーを取り付けてください。(81ページ)

お手入れ（その前に）

・ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
　また、煮こぼれや、誤って鍋をひっくり返すなど、機器内に多量の煮汁などが入った場合は、機器の故障や、機器寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。

⚠注意

- **お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う**
  とくにグリル排気口の内側（奥側）、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
  やけどや部品の角などでけがをする原因になります。
- **機器の電源を「切」にする**
  誤って点火／消火ボタン、点火／消火キーを押すと、やけどの原因になります。
- **お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する**
  火災の原因になります。

お手入れ道具、洗剤について

使ってよい	スポンジたわし、やわらかい布、やわらかい歯ブラシ、台所用中性洗剤 **トッププレートのみ**：クリームクレンザー、メラミンスポンジ ※トッププレート以外には使用しないでください。 **ステンレス製のごとく、バーナーキャップカバーのみ**：ステンレス用クリーナー LP0127A（102ページ） ※ステンレス製のごとく、バーナーキャップカバー以外には使用しないでください。	
使ってはいけない	**キズの原因になるもの** ナイロンたわし、亀の子たわし、金属たわし、スポンジたわし裏面、クレンザー、ミガキ粉、硬い歯ブラシ	※部品、ガラス、ホーロー、フッ素コート、クリアコートや塗装の表面にキズがつき、はがれ、欠け、変色、変質、さび、割れの原因になります。
	変質の原因になるもの 酸性洗剤、アルカリ性洗剤、漂白剤 シンナー、ベンジン、アルコール	※部品、ホーロー、フッ素コート、クリアコートや塗装の表面が変質し、はがれ、変色、さび、樹脂部品の割れの原因になります。
	キズ、変質の原因になるもの 歯みがき粉 弱酸性洗剤、弱アルカリ性洗剤、クリームクレンザー 重曹	※表面の変質、キズ、変色、さび、樹脂部品の割れの原因になります。
	故障の原因になるもの スプレー式洗剤	※直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。
	火災の原因になるもの 可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤	※引火するので、**絶対に使用しないでください。**

お手入れするときのお願い

※ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにすると汚れがこびり付き、落ちにくくなります。
　煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
　とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
※バーナーキャップ、ごとく、バーナーリングカバー、グリル排気口カバー、グリル排気口ちり受け、グリル部品（グリルとびら、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバー）は外せます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

ステンレス製の部品について

・110-H832型、110-H834型のごとくおよびバーナーキャップカバーの材質として、ステンレスを採用しています。
　ステンレスは、その美しさに加えて錆や腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
・コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップカバーとも変色しますが、異常ではありません。
　専用のステンレス用クリーナー（102ページ）で、お手入れすることができます。（ごとくの先端部分などは、高温となるため変色が残ります。）
※コンロを使用すると再度変色します。

お手入れ（部品の取り外しと取り付け）（コンロ部）

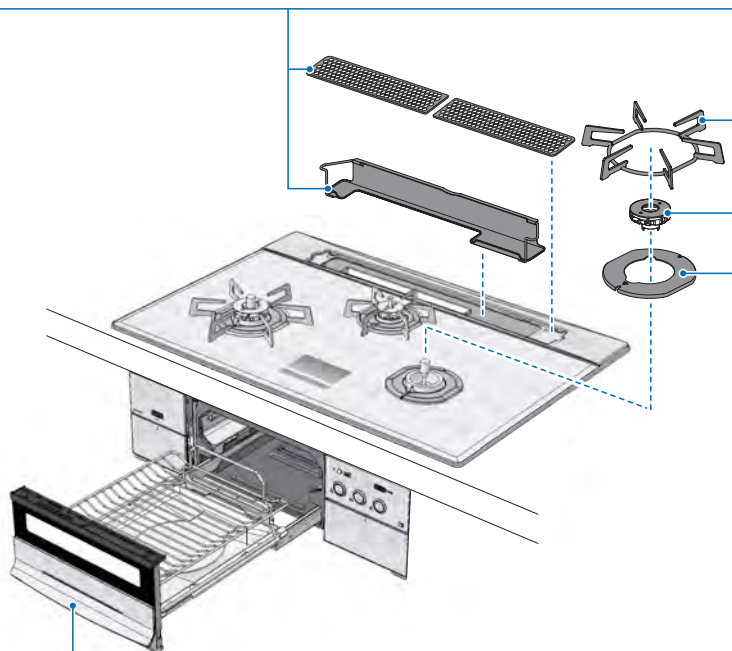
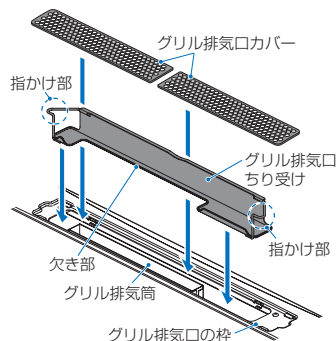
◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する

グリル排気口カバー、グリル排気口ちり受け

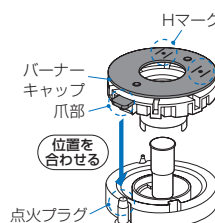
グリル排気口ちり受け

・指かけ部を上にし、欠き部をグリル排気筒に合わせて、奥に当たるように取り付けてください。
※コンロ下にガスオーブンが設置されている場合は、グリル排気口ちり受けは取り付けられていません。

グリル排気口カバー

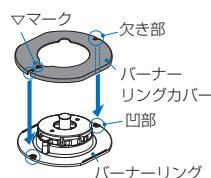
・グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わせて取り付けてください。
※グリル排気口カバーを正しく取り付けないと、グリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。

グリル部の取り付けと取り外しは、81～82ページ参照。

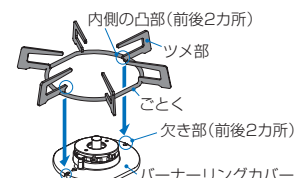
バーナーキャップ、バーナーリングカバー、ごとく

バーナーキャップ

・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。（点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。）
※左右コンロ用のバーナーキャップには、『H』マークを表示しています。

バーナーキャップの形状

＊左右コンロの『H』マークは、ガス種、仕様により、異なります。

バーナーリングカバー

・ママークを手前にし、欠き部（前後2カ所）をバーナーリングの凹部（前後2カ所）に入れて、浮きがないように取り付けてください。

ごとく

・ごとく内側の凸部（前後2カ所）を、バーナーリングカバーの欠き部（前後2カ所）に入れて、浮きがないように取り付けてください。

⚠注意

必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、
・点火しない場合があります。
・炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
・機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
・機器寿命が短くなるおそれがあります。

バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

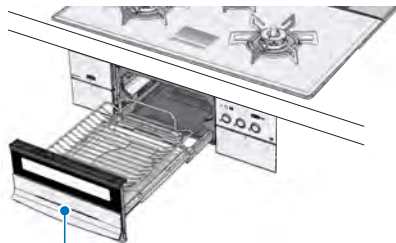
必ず守る

ごとくとバーナーリングカバーは、正しく取り付ける
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、鍋の転倒によるやけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがつくおそれがあります。

ごとくの浮き　ごとくの裏返し　バーナーリングカバーの浮き　バーナーリングカバーの裏返し

お知らせ

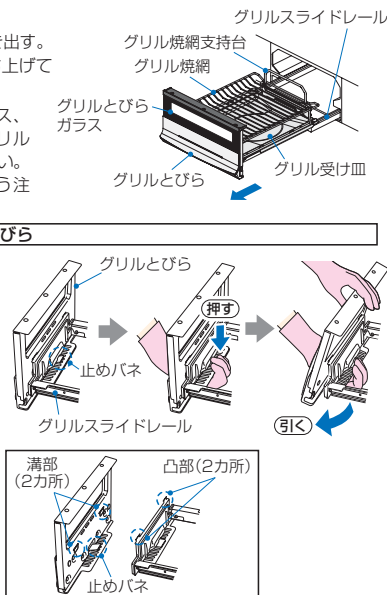
・バーナーキャップ、バーナーリングカバー、ごとくは消耗部品です。
バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形すると炎がふぞろいになります。また、ごとくは、ツメ部がグラグラしていると、鍋などの転倒の原因になりますので、交換してください。
交換部品（有料）として準備しております。（103ページ）
お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。

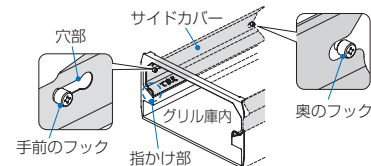
お手入れ（部品の取り外しと取り付け）（グリル部）

グリル部の取り外しかた

グリルスライドレールは取り外せません

・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。
・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿を持ち上げて取り外す。
※グリル使用直後はグリルとびらやグリルとびらガラス、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網、グリルスライドレールが熱くなっていますので注意してください。
※グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。

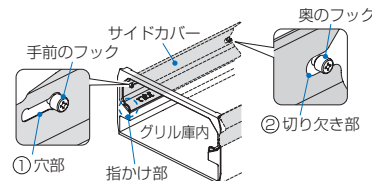
グリルとびら

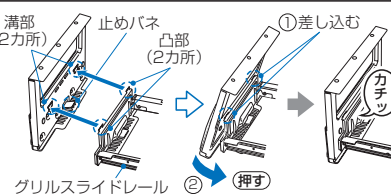
・グリルスライドレールとグリルとびらを固定している止めバネを押し下げ、もう片方の手を添えながら、手前に引く。
※グリル焼網支持台をセットした状態では、グリルとびらは正しく取り外すことができません。
※無理な取り外しにより、強い力を加えると、溝部（2カ所）、凸部（2カ所）、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。
※グリルスライドレールは取り外せません。

サイドカバー

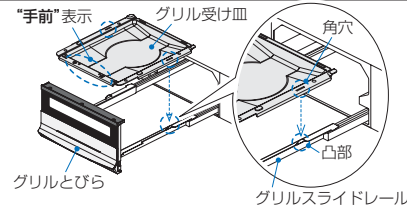
・サイドカバーの指かけ部を持って手前に引き出し、手前のフックを穴部から外して、サイドカバーを取り外す。
※サイドカバーは、（左）（右）があります。
※図は、サイドカバー（左）の場合です。サイドカバー（右）も同様に取り外してください。

◎お手入れは、
　・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する

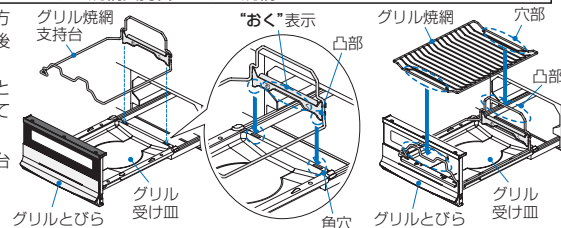
グリル部の取り付けかた

サイドカバー

①手前のフックに穴部を引っかける。
②指かけ部を奥に押しながら、奥のフックに切り欠き部を差し込む。
※サイドカバーは、（左）（右）がありますので、注意してください。
指かけ部に"**てまえ左**"または"**てまえ右**"と表示しています。
※図は、サイドカバー（左）の場合です。サイドカバー（右）も同様に取り付けてください。

グリルとびら

①グリルとびらの溝部（2カ所）に、グリルスライドレールの凸部（2カ所）を差し込む。
②とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。
※グリル焼網支持台を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り付けできません。
※無理な取り付けにより、強い力を加えると、溝部（2カ所）、凸部（2カ所）、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

グリル受け皿

・グリルスライドレールの凸部（左右）にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
※"**手前**"と表示している方をグリルとびら側にしてください。

グリル焼網支持台、グリル焼網

・グリル焼網支持台の凸部（後方2カ所）をグリル受け皿の角穴（後方2カ所）に差し込む。
※グリル焼網支持台は、"**おく**"と表示している方を機器側にしてください。
・グリル焼網をグリル焼網支持台に乗せる。

グリルとびらが閉まりにくい場合やこすれる音がした場合は、サイドカバー、グリルとびら、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網が正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、再度きっちりと取り付けてください。

お手入れ（コンロ部）

◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する

トッププレート

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されますと、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。

取れにくい汚れのとき

・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー（表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください）をつけてこすり、ふき取ってください。
※バーナーリングカバー、バーナーリング、バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。

バーナー部

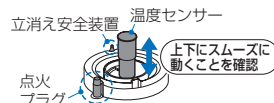
バーナーキャップ

・水洗い後、よく水気を切って、台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。
※ステンレス仕様のバーナーキャップカバー（4ページ）が変色した場合のお手入れは、専用のステンレス用クリーナー（102ページ）をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ってください。ステンレス用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますとバーナーキャップ本体の腐食や変色、炎口づまりの原因になります。（ごとくも同様にしてください。）

目づまりしたとき

・凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
※目づまりや汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。
※温度センサーをお手入れするときは、片手を添えてください。
※洗剤などは使用しないでください。
※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

立消え安全装置　温度センサー　上下にスムーズに動くことを確認　点火プラグ

⚠注意

温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。
密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

バーナーリングカバー、グリル排気口ちり受け

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

ごとく、グリル排気口カバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。
※ステンレス仕様のごとく（4ページ）が変色した場合のお手入れは、専用のステンレス用クリーナー（102ページ）を使用してください。
（ステンレス用クリーナーでのお手入れのしかたは、83ページ（バーナー部）を参照してください。）

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき

・煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
水を入れた大きめの鍋に、ごとくやグリル排気口カバーを入れ、約30分加熱し、冷ましてから水洗いして、水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※取り出すときは、やけどなどに注意してください。
※ごとく、グリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。

機器表面、操作部、赤外線発信部（電源ランプ、グリル燃焼ランプ）、グリルお知らせサイン発光部

・乾いた布でよくふいてください。

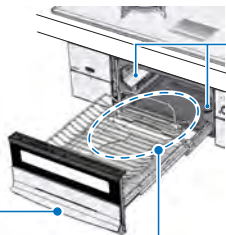
取れにくい汚れのとき

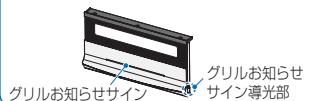
・台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※グリルお知らせサイン発光部が汚れると、グリルお知らせサインの明るさが低下するおそれがあります。
イラストは、グリル操作部（左パネル）側で説明しています。コンロ操作部（右パネル）側も同様にお手入れしてください。
※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。

お手入れ（グリル部）

◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する

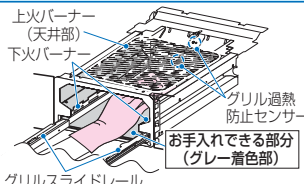
グリルとびら

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※グリルお知らせサイン、グリルお知らせサイン導光部が汚れると、明るさが低下するおそれがあります。
※グリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

サイドカバー

・40℃以上のお湯で10分以上漬け置きすると、汚れが落としやすくなります。
その後、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れがとれにくくなります。

グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れがとれにくくなり、シミが残ったり、フッ素コート（グリル焼網）やクリアコート（グリル受け皿）のはく離の原因になったり、脂汚れで**発火することがあります。**

グリル庫内（側部、底部）、グリルスライドレール

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※グリル庫内天井部の燃焼部（上火バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。また、側部の燃焼部（下火バーナー）の奥には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてあるので触らないでください。位置が変わったり、傾くと安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

ダッチオーブン（別売品）のお手入れ

ダッチオーブンふた、ダッチオーブン本体

・ダッチオーブンが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
・台所用中性洗剤を含ませたスポンジで丸洗いし、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※金属たわしなどは細かなキズが付き、汚れがこびり付きやすくなるので使わないでください。

ダッチオーブン網、ダッチオーブン支持枠

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取れにくい汚れのとき

・スポンジやナイロンたわしに台所用中性洗剤をつけて洗ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

調理プレート（付属品）のお手入れについては、調理プレートクッキングブックを参照してください。

よくあるご質問

とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
・火がつかない	**鍋なし検知機能がはたらいているためです。** 鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。 鍋などを置いて、点火してください。	24
・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	**安心、安全機能がはたらいているためです。** 自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。 ※弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	23
・あぶり高温炒めモードを使用しているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	**安心、安全機能がはたらいているためです。** 鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。 また、約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。	47

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
全体	**点火すると他のバーナーも、スパーク（パチパチ）する**	–	1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。 異常ではありません。	–
全体	**点火しない** ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク（パチパチ）しない ④ 点火してもすぐ消える	①②③④	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	17・79
		①②③④	アルミはく製しる受けはご使用できません。 使用しないでください。	12
		①②③	バーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	83
		①②	ガス栓を閉めていると点火できません。 ガス栓を全開にしてください。	32・49
		①②	LPガスをご使用の場合、LPガスがなくなりかけているときは、ご使用のLP事業者にお問い合わせください。	–
		①②	長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。	–
		①②	鍋を置いてください。鍋を置かないと点火しません。	24・32

よくあるご質問 ②

全体

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火しない(続き) ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える	①②	鍋底のへこみが大きな(4mm以上)鍋を使用しますと、温度センサーが正しく密着しません。底がへこんでいない鍋を使用してください。	8・12
	①③	電源が入っているか確認してください。電源を入れないとすべての操作を受け付けません。停電時は乾電池(単3形：6本)で使用できます。(左、後コンロのみ)	7・25・32・49
		ロックされていると点火できません。ロックを解除してください。	32
	②	グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。異常ではありません。	–
	④	温度センサーが高温になり、安心、安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく(グリルは約3分)待ってから、再度点火してください。	–
炎の状態がおかしい ご質問の詳細 ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	①②③④⑤⑥	煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	83
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	17・79
	①②③④⑤	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。	17
	②④⑤⑥	アルミはく製しる受けはご使用できません。使用しないでください。	12
	②⑤	使用中は換気してください。	14
	②	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	–
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	–
		火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	–
	⑤	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	19
すぐに消火しない	–	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。異常ではありません。	–
強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	–	バーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。	–
複数のバーナーを連続で操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる	–	機器で動作する順番を設定しています。異常ではありません。	–

全体

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
電源が入りにくい(または入らない)	–	お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く(約0.3秒)押してください。	7・32・49
点火操作しても、点火せずに火力表示ランプが点滅する	–	鍋などを置きっぱなしにすると、鍋を長時間置いているのか、温度センサーが故障しているのかを判断するため、自動的にセンサーチェックをします。	24
電源を切ったあとも冷却ファンが止まらない	–	機器保護のため冷却します。安全な温度になると停止します。	–
		ビルトインオーブン使用時など、コンロ本体が熱くなったときも冷却ファンが作動することがあります。	–
コンロ、グリル操作部のパネル部が開いた	–	力が加わるとパネル部が左右または下に開く構造になっており、故障ではありません。パネル部を元の位置に戻し、すき間ができないように、強く押し込んでください。	–
部品が変色する ご質問の詳細 ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ バーナーキャップが変色する ④ トッププレートに跡が付く	①②	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。中性洗剤以外の洗剤をご使用になると、変色する場合があります。	77
	②③	ごとく先端は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。 ※110-H832型、110-H834型のごとく、バーナーキャップカバーには、ステンレス用クリーナーを使用しないでください。	–
	④	トッププレートのごとく、バーナーリングカバーを取り付けている場所に、跡が付くことがありますが、ご使用上問題ありません。	19

コンロ

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火／消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	–	楽々点火方式で、点火／消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(最長約5秒) 異常ではありません。	–
焼網が使えない	–	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しあぶり高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。	47
コンロ使用時の現象 ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底がひどく焦げついて消火する ⑥ 弱火になって1分後に消火する	①②③④⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。	31
		鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	8・12
		鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	
	①③	温度センサーが高温になり、安心、安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。しばらく待ってから再度点火してください。	23
	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。ホーロー製の鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	
		鍋底が焦げついていないか確認してください。焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	

よくあるご質問 ③

コンロ

コンロ使用時の現象（続き）

ご質問の詳細
- ① 調理中に消火する
- ② 油が高温になっていても自動消火しない
- ③ 点火してもすぐ消える
- ④ 自動で火力が変わる
- ⑤ 鍋底がひどく焦げついて消火する
- ⑥ 弱火になって1分後に消火する

詳細の番号	回答	参照ページ
①	コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。	35
	点火後約120分（高温で自動的に火力調節している場合は約30分）で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	23
	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	19
	冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	－
	無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	31
④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。	23
	弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	47
	調理中にフライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。	24
	弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	47
	鍋を戻すと、安全のため、火力を段階的に戻します。異常ではありません。	24
⑤	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。	－
⑥	火をつけたまま、鍋を上げた状態が約1分続くと自動消火します。	24

温度キープモード使用時の現象

ご質問の詳細
- ① 揚げものがうまくできない
- ② 温度調節中を示すアニメーションが続く

詳細の番号	回答	参照ページ
①	油の量は、500～1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	31・37
	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	8・12
②	使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間アニメーションが続きます。	37・38

湯わかしモード使用時の現象

ご質問の詳細
- ① お湯がぬるい
- ② お知らせが遅い
- ③ ふきこぼれる

詳細の番号	回答	参照ページ
①②③	鍋が湯わかしに適しているか確認してください。	31・39
	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	8・12
	水の量は、500～2000mLでやかんや鍋の最大容量の6～7割が適切です。	31・39
①②	お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。	40
②③	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。	
①	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。	
	エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、ふっとうする前に保温、消火したりします。 風が当たらないように風向を調節してください。	14・17

麺ゆでモード使用時の現象

ご質問の詳細
- ① お湯がぬるい
- ② お知らせが遅い
- ③ ふきこぼれる

詳細の番号	回答	参照ページ
①②③	鍋が麺ゆでに適しているか確認してください。	31・41
	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	8・12
	水の量は、500～3000mLで鍋の大きさに応じた水量（最大容量の約半分をめやす）が適切です。	31・41
①②	お湯から麺ゆでモードを使用した場合は、わかし加減が弱めになります。	42
②③	ふっとうするまでに鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。	－
①	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前にふっとうのお知らせをする場合があります。	42
	エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、ふっとう前に麺ゆでのお知らせをする場合があります。風が当たらないように風向を調節してください。	14・17
	塩を入れる場合は、ふっとうのお知らせ後に入れ、溶けるまでよくかき混ぜてください。	42
③	麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。	

炊飯モードで上手に炊飯ができない

ご質問の詳細
- ① ふきこぼれる
- ② ごはんがかたい
- ③ ごはんがやわらかい
- ④ ごはんが焦げる
- ⑤ 誤って途中で消火してしまった

詳細の番号	回答	参照ページ
①②③④	鍋が炊飯に適しているか確認してください。	31・44
	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	8・12・44
	お米の量や水量を正しく計量してください。 ※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。	43
①②④	よく洗米してください。	
	無洗米を使用する場合は、1～2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	44
②③	銘柄や産地、保存期間により着色する場合があります。また、炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	－
	エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。 風が当たらないように、風向を調節してください。	14・17
②	洗米したあと必ず30分以上（冬場は1時間程度）、水に浸してください。	43
	炊飯途中にふたを開けると、うまく炊けない場合があります。	46
	消火したあと、約10分むらしが必要です。 むらしをしないとうまく炊きあがりません。	
③	むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。	
④	炊きこみごはんは、白米にくらべ焦げやすくなります。	
⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。（おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。）	45

よくあるご質問 ④

グリル

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火／消火キーから手を放してもスパーク(パチパチ)する	–	楽々点火方式で、点火／消火キーから手を放してもスパークが続きます。(最長約7秒) 異常ではありません。	–
グリル使用時の現象 ご質問の詳細 ① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焼きムラ ④ 煙が出る ⑤ オートメニューを受け付けない ⑥ 火力が変わる ⑦ 火力が変わらない ⑧ 調理中に消火する	②③④⑧	グリルとびらは確実に閉めてください。	49
	①②③	調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。	50・55 56・58
	①②③	マニュアルグリルは、調理物に合った火力に調節してください。	–
	②③	グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。	79
	①	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いてください。	50・56
	②	冷凍の魚はしっかりと解凍し、冷蔵の魚は常温でしばらく置いてください。	19・50
	④	脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。 異常ではありません。	52
	④	初めてグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、グリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	49
	④	グリル庫内やグリル受け皿が汚れていないか確認し、お手入れしてください。 残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。	83
	⑤	連続焼きなどでグリル庫内の温度が高くなりすぎると、オートメニューやダッチオーブンモードは受け付けません。マニュアルグリルは受け付けますが、過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。グリル庫内が冷めるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。	54・58 60・74
	⑥	オートメニュー使用時は、火力を自動的に切り替えます。 異常ではありません。	–
	⑦	ダッチオーブンモード使用時は、点火してから火力切替の操作を行っても操作は受け付けますが、最長約8分は火力は切り替わりません。	–
	⑧	グリルタイマーが終了すると自動的に消火します。 再度点火してください。	51・73
	⑧	連続の使用などでグリル庫内が高温になっている場合は、グリル庫内が冷めるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。	23・52
	⑧	オートメニュー(アラカルト)使用時は、選択メニューによって加熱途中から上火バーナーが消火することがあります。異常ではありません。	–
グリルの点火操作を受け付けない	–	点火不良が数回続くと安全機能が作動し、前回の点火操作から約10秒間は受け付けません。 しばらく待ってから、再度点火操作してください。	–
グリル使用中に、魚などの脂の「パチパチ、ジュージュー」とはねる音がする	–	魚などに含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。 異常ではありません。	–

におい

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
ガスのにおいがする いやなにおいがする	–	すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてから原因を調べてください。	9・10
	–	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。	17
	–	煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	83
	–	周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。	11

音

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ①「ポン」と音がする ②「カチッ」と音がする ③ キシミ音がする ④「シャー」と音がする ⑤ 点火初期に「ボッボッ」と音がする	①	コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。 異常ではありません。	–
	①	バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。	17・79
	②	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	–
	③	点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。 異常ではありません。	–
	④	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	–
	⑤	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。 異常ではありません。	–

※レンジフード

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
レンジフードが動作しない(赤外線反射方式)	–	各種設定の変更でレンジフード連動運転が『しない』になっていないか確認してください。	27
	–	赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。お手入れしてください。	83
	–	赤外線発信部の正面で操作してください。	29
	–	赤外線発信部からの信号が、手や顔でさえぎられないように操作してください。	29
	–	赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作すると、動作しない場合があります。 レンジフード側の操作部で操作してください。	29
レンジフードが停止しない	–	消火してから約3分後に自動停止または、常時換気となります。 レンジフードの種類により、停止方法が異なります。 レンジフードの取扱説明書を参照してください。	29
	–	赤外線発信部の正面で操作してください。	29
	–	赤外線発信部からの信号が、手や顔でさえぎられないように操作してください。	29
	–	赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作すると、停止しない場合があります。 点火／消火ボタンを「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。	29
	–	コンロ使用時に自動消火(立消え安全装置作動、コンロ消し忘れ消火機能作動など)した場合、レンジフードは停止しません。 点火／消火ボタンを「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。	29

※対応しているレンジフードファンとの組み合わせが必要です。

ブザー報知、お知らせ表示

ブザー音	天面液晶表示（約30秒点滅）	部　位	内　　容	原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー（1回）	—	コンロ	消し忘れ消火機能の作動	点火後、約120分連続使用した場合など。	コンロは点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けて使用する場合は、十分換気をしてから、再度点火してください。グリルは続けて使用する場合、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。	23
			あぶり高温炒めモード終了	設定後、約60分連続使用した場合など。		
			コンロタイマー終了	タイマー設定時間が終了したとき。		35
		グリル	グリルタイマー終了			51・53・73
ピー（3回）	02	コンロ	天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けて使用する場合は、十分換気をしてから、再度点火してください。	23
		グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き、消し忘れ、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	消火してすぐ（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火します。しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。	
	11	コンロ	点火時に着火しなかった	煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れなど。	バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	83
		グリル		着火不良など。	続けて使用する場合、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。	23
	12	コンロ	立消え安全装置の作動	炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けて使用する場合は、十分換気をしてから、再度点火してください。	
		グリル		炎のふき消えなど。	続けて使用する場合、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。	
	22	コンロ、グリル	感震停止機能の作動	震度4以上を検知した場合など。	コンロは点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。再使用するときは、周囲の安全を確認してから、再使用してください。	
	23	コンロ	鍋なし検知センサーチェック	鍋などを長時間置いた場合か温度センサーの故障など。	鍋などを一旦上げてください。ブザー報知が止まらない場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。	24
	点滅　火力表示ランプ	コンロ	鍋なし検知タイマーの作動	点火後に鍋などを上げた状態が約1分続いた場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	
	10　20　24　30 31　32　33　40 51　62　66	コンロ、グリル	天面表示部、操作部、温度センサー、感震センサー、冷却ファン、グリル過熱防止センサー、ガスコントローラーの故障	部品が故障しています。	点検が必要です。 使用をやめ（コンロは点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し）、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。	—
	70　71　72　73　76	コンロ、グリル	電子部品の故障			
	火力表示ランプ　点滅 グリル燃焼ランプ　点滅	—	電池交換のお知らせ （停電などで電池使用時）	乾電池の容量が少なくなったとき。	乾電池を交換ください。	25

音声報知一覧表 ①

主な音声は下記の通りです。　＊＊＊は内容により異なります。

報知要因		ブザー音	音声「親切モード」	音声「ふつうモード」
電源ボタンＯＮ(0.3秒押し)		ピッ	『電源が入りました』	－
電源ボタンＯＮ(0.3秒押し) (非常用電池を使用している場合)		ププー	『電源が復帰しています』 『乾電池を抜いてください』	『電源が復帰しています』 『乾電池を抜いてください』
電源ＯＦＦ	電源ON状態で電源ボタンを押した場合	ピー	『電源を切りました』	－
	電源オートパワーオフが作動した場合	ピー	『電源を切りました』	『電源を切りました』
ロックボタン	操作ロック設定時(3秒長押し)	ピピピッ	『操作ロックしました』	－
	操作ロック解除時(3秒長押し)	ピピピッ	『操作ロックを解除しました』	－
操作ロック中に、電源ボタン、ロックボタン以外のボタンを操作した場合		ププー	『操作ロック中です』 『解除してください』	『操作ロック中です』
機器使用中にロックボタンを操作した場合 (操作ロックが使用できない場合)		ププー	『操作ロックできません』 『消火後設定してください』	『操作ロックできません』 『消火後設定してください』
点火/消火ボタン	センサー設定時　点火時　鍋ありの場合	ピッ	『＊＊＊点火しました』	『＊＊＊点火』
	センサー設定時　点火時　鍋なしの場合	ピピー	『＊＊＊鍋を置いてください』	『＊＊＊鍋を置いてください』
	センサー設定時　燃焼時　鍋なし状態を30秒継続	ピピピッ	『＊＊＊鍋を置いてください』 『まもなく消火します』	『＊＊＊鍋を置いてください』 『まもなく消火します』
	センサー設定時　燃焼時　鍋なし状態を60秒継続	ピーピーピー	『＊＊＊消火しました』	『＊＊＊消火しました』
	鍋なし検知センサーチェック時	ピピピッ	『＊＊＊センサーチェックします』 『鍋を上げてください』	『＊＊＊センサーチェックします』 『鍋を上げてください』
	鍋なし検知センサーチェック時　鍋を上げて、正常な場合	ピッ	『＊＊＊センサーは正常です』	『＊＊＊センサーは正常です』
	鍋なし検知センサーチェック時　鍋を上げて、異常がある場合	ピーピーピー	『＊＊＊故障が発生しています』	『＊＊＊故障が発生しています』
点火／消火ボタンOFF(消火時)「開」→「止」		ピー	『＊＊＊消火しました』	『＊＊＊消火』
コンロ火力調節	最大火力設定時	ピピー	『最大です』	『最大』
	最小火力設定時	ププー	『最小です』	『最小』
	火力自動制御時に火力切替したとき	ププー	『火力調節できません』 『自動調節中です』	『火力調節できません』
火力自動調節	初回弱火時	ピピピッ	『＊＊＊温度が高くなっています』 『火力自動調節に切り替わりました』	『＊＊＊温度が高くなっています』 『火力自動調節に切り替わりました』
	弱火のときに火力調節したとき	ププー	『火力調節できません』 『自動調節中です』	『火力調節できません』
	30分経過時	ピー	『＊＊＊安全装置がはたらき消火しました』	『＊＊＊安全装置がはたらき消火しました』
あぶり高温炒めモード	設定時(3秒長押し)	ピピピッ	『あぶり高温炒めモードです』	『あぶり高温炒めモード』
	初回弱火時	ピピピッ	『＊＊＊温度が高くなっています』 『火力自動調節に切り替わりました』	『＊＊＊温度が高くなっています』 『火力自動調節に切り替わりました』
	設定してから、60分経過時	ピー	『＊＊＊消し忘れ消火機能がはたらき消火しました』	『＊＊＊消し忘れ消火機能がはたらき消火しました』
温度キープモード	設定時(初回)	ピッ	『温度キープモードです』 『温度を設定できます』 (確定後)『＊＊℃に設定しました』	『温度キープモード』 (確定後) 『＊＊℃』
	温度変更時	ピッ(プッ)	『＊＊℃に設定しました』	『＊＊℃』
	湯わかし、あぶり高温炒めキーを押したとき	ププー	『変更できません』 『温度キープ中です』	『温度キープ中です』
	設定温度到達時	ピピピッ	『＊＊＊設定温度になりました』	『＊＊＊設定温度になりました』

報知要因		ブザー音	音声「親切モード」	音声「ふつうモード」
タイマーモード	タイマー設定時	ピッ(プッ)	『タイマーを設定できます』 (確定後)『＊＊分に設定しました』	『タイマー』 (確定後)『＊＊分』
	タイマー変更時	ピッ(プッ)	『＊＊分に設定しました』	『＊＊分』
	湯わかし、炊飯キーを押したとき	ププー	『変更できません』 『タイマー作動中です』	『タイマー作動中です』
	最大設定で「＋」キーを押した場合	ピピー	『＊＊分　最大です』	『最大』
	最小設定で「－」キーを押した場合	ププー	『＊＊分　最小です』	『最小』
	タイマー終了30秒前	ピピピッ	『＊＊＊タイマーをまもなく終了します』	『＊＊＊タイマーをまもなく終了します』
	タイマー終了時	ピー	『＊＊＊タイマーを終了しました』	『＊＊＊タイマーを終了しました』
湯わかしモード	湯わかし保温設定時	ピッ	『湯わかし保温モードです』 『ふっとう後の保温時間を設定できます』 『＊＊分に設定しました』	『湯わかし保温モード』 『＊＊分』
	保温時間の変更時	ピッ(プッ)	『＊＊分に設定しました』	『＊＊分』
	設定後に点火した場合 (エコモード有効時)	ピピピッ	『＊＊＊エコモードの火力に調節しました』	『＊＊＊エコモードの火力に調節しました』
	保温前(保温中)に温度、あぶり高温炒めキーを押したとき	ププー	『変更できません』 『湯わかし中(保温中)です』	『湯わかし中(保温中)です』
	最大設定で「＋」キーを押した場合	ピピー	『＊＊分　最大です』	『最大』
	最小設定で「－」キーを押した場合	ププー	『＊＊分　最小です』	『最小』
	保温へ切り替わるとき	ピピピッ	『＊＊＊ふっとうしました保温中です』 『＊＊分後に消火します』	『＊＊＊ふっとうしました保温中です』 『＊＊分後に消火します』
	湯わかし保温終了30秒前	ピピピッ	『＊＊＊湯わかし保温をまもなく終了します』	『＊＊＊湯わかし保温をまもなく終了します』
	湯わかし保温終了時	ピー	『＊＊＊湯わかし保温を終了しました』	『＊＊＊湯わかし保温を終了しました』
	湯わかし設定時	ピッ	『湯わかしモードです』	『湯わかしモード』
	とりけし、湯わかし以外のキーを押したとき	ププー	『変更できません』 『湯わかし中です』	『湯わかし中です』
	湯わかし終了時	ピー	『＊＊＊湯わかしを終了しました』	『＊＊＊湯わかしを終了しました』
麺ゆでモード	麺ゆで設定時	ピッ	『麺ゆでモードです』 『ふっとう後のゆで時間を設定できます』 『＊＊分に設定しました』	『麺ゆでモード』 『＊＊分』
	ゆで時間の変更時	ピッ(プッ)	『＊＊分に設定しました』	『＊＊分』
	麺ゆで前(麺ゆで中)に温度、あぶり高温炒めキーを押したとき	ププー	『変更できません』 『湯わかし中(麺ゆで中)です』	『湯わかし中(麺ゆで中)です』
	ふっとうし、麺を投入できる状態のとき	ピピピッ	『＊＊＊ふっとうしました』 『麺を入れて、湯わかしキーを押してください』	『＊＊＊ふっとうしました』 『麺を入れて、湯わかしキーを押してください』
	麺を投入し、 湯わかしキーを押したとき	ピッ	『＊＊分後に消火します』	『＊＊分後に消火します』
	最大設定で「＋」キーを押した場合	ピピー	『＊＊分　最大です』	『最大』
	最小設定で「－」キーを押した場合	ププー	『＊＊分　最小です』	『最小』
	麺ゆで終了30秒前	ピピピッ	『＊＊＊麺ゆでをまもなく終了します』	『＊＊＊麺ゆでをまもなく終了します』
	麺ゆで終了時	ピー	『＊＊＊麺ゆでを終了しました』	『＊＊＊麺ゆでを終了しました』

音声報知一覧表 ②

報知要因		ブザー音	音声「親切モード」	音声「ふつうモード」
炊飯モード	ごはん設定時	ピッ	『ごはんモードです』	『ごはんモード』
	もっちりごはん設定時	ピッ	『もっちりごはんモードです』	『もっちりごはんモード』
	ごはん燃焼中に他のキーを押したとき（とりけし、炊飯以外）	ブブー	『変更できません』『炊飯中です』	『炊飯中です』
	むらし開始時(消火時)	ピピピッ	『後コンロ消火しました』『むらし中です』	『後コンロ消火しました』『むらし中です』
	むらし中に他のキーを押したとき（とりけし以外）	ブブー	『変更できません』『むらし中です』	『むらし中です』
	むらし終了30秒前	ピピピッ	『後コンロ炊飯をまもなく終了します』	『後コンロ炊飯をまもなく終了します』
	むらし終了時(ごはん終了時)	ピー	『後コンロごはんが炊けました』	『後コンロごはんが炊けました』
	おかゆ設定時	ピッ	『おかゆモードです』	『おかゆモード』
	他のキーを押したとき（とりけし、炊飯以外）	ブブー	『変更できません』『炊飯中です』	『炊飯中です』
	おかゆ終了30秒前	ピピピッ	『後コンロ炊飯をまもなく終了します』	『後コンロ炊飯をまもなく終了します』
	おかゆ終了時	ピー	『後コンロおかゆが炊けました』	『後コンロおかゆが炊けました』
コンロ使用中報知	コンロ点火30分、60分、90分後	ピピピッ	『＊＊＊使用中です』	『＊＊＊使用中です』
「とりけし」キーを押したとき		ピー	『設定を取り消しました』	−
マニュアルグリルモード	点火時	ピッ	『グリル点火しました』『タイマーを設定できます』	『グリル点火』
	消火時	ピー	『グリル消火しました』	『グリル消火』
	点火後、「焼き加減」キーを押したとき	ブブー	『タイマー調理中です』『消火後設定してください』	『タイマー調理中です』『消火後設定してください』
	「火力切替」キーを押したとき（燃焼時のみ受付）	ピッ	『上火「＊＊」、下火「＊＊」です』	『上火「＊＊」、下火「＊＊」』
	「＋」「−」キーを押したとき（燃焼時のみ受付）	ピッ（ブッ）	『＊＊分に設定しました』	『＊＊分』
	最大設定時	ピピー	『＊＊分　最大です』	『最大』
	最小設定時	ブブー	『＊＊分　最小です』	『最小』
	タイマー終了30秒前	ピピピッ	『グリルまもなく終了します』	『グリルまもなく終了します』
	タイマー終了時	ピー	『グリル終了しました』	『グリル終了しました』
オートメニューモード（魚調理 アラカルト あたため）	「魚」キーを押したとき(初回)	ピッ	『魚メニューです』『メニューと焼き加減を選択してください』『＊＊＊です』	『魚メニュー』『＊＊＊』
	「アラカルト」キーを押したとき(初回)	ピッ	『アラカルトメニューです』『メニューと焼き加減を選択してください』『＊＊＊です』	『アラカルトメニュー』『＊＊＊』
	「あたため」キーを押したとき(初回)	ピッ	『あたためメニューです』『メニューと焼き加減を選択してください』『＊＊＊です』	『あたためメニュー』『＊＊＊』
	メニュー変更時	ピッ	『＊＊＊です』	『＊＊＊』
	「焼き加減」キーを押したとき	ピッ	『＊＊＊です』	『＊＊＊』

報知要因		ブザー音	音声「親切モード」	音声「ふつうモード」
オートメニューモード（魚調理 アラカルト あたため）	点火時	ピッ	『グリル点火しました』	『グリル点火』
	消火時	ピー	『グリル消火しました』	『グリル消火』
	余熱中に「とりけし」キーを押したとき	ピー	『グリル解除しました』	『グリル解除』
	点火前に他メニューキーを押したとき	ブブー	『設定できません』『取り消し後に設定してください』	『設定できません』『取り消し後に設定してください』
	点火後に「火力切替」キーを押したとき 点火後に「＋」「−」キーを押したとき 点火後に「メニュー」「焼き加減」キーを押したとき	ブブー	『変更できません』『オート調理中です』	『オート調理中です』
	オート調理終了30秒前	ピピピッ	『グリルまもなく終了します』	『グリルまもなく終了します』
	オート調理終了	ピー	『グリル終了しました』	『グリル終了しました』
	「とりけし」キーを押したとき　点火前	ピー	『設定を取り消しました』	−
	「とりけし」キーを押したとき　点火後	ブブー	『取り消しできません』『消火後設定してください』	−
	グリルが高温時に「メニュー」キーを押したとき	ブブー	『グリルが熱くなっています』『冷めるまでしばらくお待ちください』	『グリルが熱くなっています』『冷めるまでしばらくお待ちください』
	グリル庫内高温表示終了時	ピピピッ	『グリルオート調理を使用できます』	『グリルオート調理を使用できます』
ダッチオーブンモード	「ダッチオーブン」キーを押したとき(初回)0.3秒長押し	ピピピッ	『ダッチオーブンモードです』『タイマーを設定できます』	『ダッチオーブンモード』
	点火時	ピッ	『グリル点火しました』	『グリル点火』
	消火時	ピー	『グリル消火しました』	『グリル消火』
	余熱中に「火力切替」「＋」「−」キーを押したとき	ブブー	『変更できません』『余熱調理中です』	『余熱調理中です』
	点火前に「メニュー」キーを押したとき	ブブー	『設定できません』『取り消し後に設定してください』	『設定できません』『取り消し後に設定してください』
	点火後に「メニュー」キーを押したとき	ブブー	『変更できません』『ダッチオーブン調理中です』	『ダッチオーブン調理中です』
	「火力切替」キーを押したとき	ピッ	『上火「＊＊」、下火「＊＊」です』	『上火「＊＊」、下火「＊＊」』
	「＋」「−」キーを押したとき	ピッ（ブッ）	『＊＊分に設定しました』	『＊＊分』
	最大設定で「＋」キーを押したとき	ピピー	『＊＊分　最大です』	『最大』
	最大設定で「−」キーを押したとき	ブブー	『＊＊分　最小です』	『最小』
	タイマー終了30秒前	ピピピッ	『グリルまもなく消火します』	『グリルまもなく消火します』
	タイマー終了時	ピピピッ	『グリル消火しました』『余熱調理を開始します』『タイマーをカウントします』	『グリル消火しました』『余熱調理を開始します』『タイマーをカウントします』

音声報知一覧表 ③

報知要因			ブザー音	音声「親切モード」	音声「ふつうモード」
ダッチオーブンモード	余熱時（5分経過毎）		ピピピッ	『グリル余熱調理＊＊分になりました』	『グリル余熱調理＊＊分になりました』
	60分経過した場合		ピー	『グリル余熱調理60分になりました』 『余熱報知を終了します』	『グリル余熱調理60分になりました』 『余熱報知を終了します』
	「とりけし」キーを押したとき	点火前	ピー	『設定を取り消しました』	―
		点火後	ブブー	『取り消しできません』 『消火後設定してください』	―
		余熱時	ピー	『設定を取り消しました』	―
	誤使用を検出したとき		ピピピッ	『グリルダッチオーブン調理を終了しました』 『タイマー調理に切り替えます』	『グリルダッチオーブン調理を終了しました』 『タイマー調理に切り替えます』
	高温時、「ダッチオーブン」キーを押したとき		ブブー	『グリルが熱くなっています』 『冷めるまでしばらくお待ちください』	『グリルが熱くなっています』 『冷めるまでしばらくお待ちください』
	グリル庫内高温表示終了時		ピピピッ	『グリルオート調理を使用できます』	『グリルオート調理を使用できます』
クリーンモード	「クリーン」キーを押したとき（初回）0.3秒長押し		ピピピッ	『クリーンモードです』 『サイドカバーと焼網を取り外してください』	『クリーンモードです』 『サイドカバーと焼網を取り外してください』
	点火時		ピッ	『グリル点火しました』	『グリル点火』
	消火時		ピー	『グリル消火しました』	『グリル消火』
	点火前に「メニュー」キーを押したとき		ブブー	『設定できません』 『取り消し後に設定してください』	『設定できません』 『取り消し後に設定してください』
	点火後に「火力切替」キーを押したとき 点火後に「＋」「－」キーを押したとき 点火後に「メニュー」キーを押したとき		ブブー	『変更できません』 『クリーンモード中です』	『クリーンモード中です』
	クリーンモード終了時		ピー	『グリルクリーンモードを終了しました』	『グリルクリーンモードを終了しました』
	「とりけし」キーを押したとき	点火前	ピー	『設定を取り消しました』	―
		点火後	ブブー	『取り消しできません』 『消火後設定してください』	『取り消しできません』 『消火後設定してください』

報知要因			ブザー音	音声「親切モード」	音声「ふつうモード」
カスタマイズ機能設定時	「設定変更」キーを押したとき（0.3秒押し）		ピピピッ	『カスタマイズ機能です』 『各種設定を変更します』 『設定変更キーで項目を選びプラスキー、マイナスキーで設定を変更できます』	『カスタマイズ機能です』 『各種設定を変更します』 『設定変更キーで項目を選びプラスキー、マイナスキーで設定を変更できます』
エコモード変更設定時	「＋」「－」キーを押したとき		ピッ（ブッ）	『エコモードを設定します』 『エコモードを解除します』	『エコモードを設定します』 『エコモードを解除します』
音声変更	「＋」「－」キーを押したとき		ピッ（ブッ）	『親切モードです』 『ふつうモード』 『音声なし』	『親切モードです』 『ふつうモード』 『音声なし』
音量変更	「＋」「－」キーを押したとき		ピッ（ブッ）	『大です』 『中です』 『小です』	『大』 『中』 『小』
話速変更	「＋」「－」キーを押したとき		ピッ（ブッ）	『はやくモードです』 『ふつうモードです』 『ゆっくりモードです』	『はやくモード』 『ふつうモード』 『ゆっくりモード』
オートパワーオフ機能時間変更	「＋」「－」キーを押したとき		ピッ（ブッ）	『＊＊分後に自動電源OFFするように設定します』	『＊＊分後に自動電源OFFするように設定します』
消し忘れ消火機能時間変更	「＋」「－」キーを押したとき		ピッ（ブッ）	『＊＊分後に消し忘れ消火機能がはたらくように設定します』	『＊＊分後に消し忘れ消火機能がはたらくように設定します』
感震停止機能変更	「＋」「－」キーを押したとき		ピッ（ブッ）	『設定します』 『解除します』	『設定します』 『解除します』
	感震センサーが作動したとき	点火前	ピーピーピー	『強いゆれを検知しました』	『強いゆれを検知しました』
		点火後		『強いゆれを検知し消火しました』	『強いゆれを検知し消火しました』
	感震センサーに異常があるとき			『故障が発生しています』	『故障が発生しています』
レンジフード連動機能設定変更	「＋」「－」キーを押したとき		ピッ（ブッ）	『設定します』 『解除します』	『設定します』 『解除します』
省電力モード設定変更	「＋」「－」キーを押したとき		ピッ（ブッ）	『設定します』 『解除します』	『設定します』 『解除します』
液晶表示設定変更	「＋」「－」キーを押したとき		ピッ（ブッ）	『液晶表示の濃さを＊＊に設定します』	『液晶表示の濃さを＊＊に設定します』
初期化設定変更	「＋」「－」キーを押したとき		ピッ（ブッ）	『全ての設定をリセットします』	『全ての設定をリセットします』
カスタマイズ設定内容登録時	「クリーン」キーを押したとき		ピー	『設定しました』	『設定しました』
カスタマイズ設定内容取り消し時	「とりけし」キーを押したとき その他（無操作30秒など）		ピー	『設定を取り消しました』	『設定を取り消しました』
	電源ボタンを押したとき		ピー	『設定を取り消しました』	『設定を取り消しました』

長期間使用しない場合、仕様

長期間使用しない場合

・ガス栓を必ず閉めてください。
・各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
　再使用時は、完全に取り外してください。

仕様

品名	ガスビルトインコンロ		
型番	110-H830型	110-H832型	110-H834型
トッププレート仕様	プラチナシルバー		パールゴールド
ごとく仕様	ホーロー加工	ステンレス	
前面パネル仕様	ステンレス		
型式名	C3WL5PWA		
点火方式	連続スパーク点火		
電気関係	電源：AC100V(50／60Hz)、消費電力(50／60Hz)：5.5W 待機消費電力：電源ボタン「入」：3.1W　「切」：0.8W		
安心、安全機能	・立消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 ・音声お知らせ機能 ・感震停止機能 （全バーナー） ・焦げつき自動消火機能 ・天ぷら油過熱防止機能 ・コンロ消し忘れ消火機能 ・鍋なし検知機能 （コンロバーナー） ・グリル過熱防止センサー ・グリル消し忘れ消火機能 （グリルバーナー）		
付属品	・取扱説明書(保証書付)　・工事説明書　・クッキングブック ・お問い合わせ先一覧表　・調理プレート(ホルダー、クッキングブック付)		
外形寸法	高さ264mm×幅598mm×奥行492mm(トッププレート幅737mm)		
質量	29kg		

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW				ガス接続口
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		左右コンロ	後コンロ	グリル		
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.21 {1,900kcal/h}	10.6 {9,100kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
	12A	3.90 {3,350kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	2.06 {1,770kcal/h}	9.86 {8,480kcal/h}	
LPガス用		4.20 {0.301kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.28 {0.163kg/h}	10.6 {0.757kg/h}	R1/2 (オネジ)

※本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス、別売部品

アフターサービス

サービスのお申し込み

・『よくあるご質問』(86ページ)、『ブザー報知、お知らせ表示』(93ページ)を見て、もう一度確認してください。
・確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。
　なお、連絡されるときは、右記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガスビルトインコンロ
2. 大阪ガス型番
　グリル操作部前面の表示(例：110-HXXX型)
3. 故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
4. ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)

転居される場合

ガスには都市ガス(数種類)およびＬＰガスの区分があります。

・ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者(供給業者)にお問い合わせください。
　この場合、調整、改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
・この機器は13A(12A)、LPガスのみの仕様です。他のガス種には調整、改造できません。

保証書

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間、一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
・無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

補修用性能部品の保有期間

・補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、当製品の製造打ち切り後6年間です。
　ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

別売部品

・お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

名称	形状	現金標準価格：税込	部品コード、型番
ダッチオーブンセット ・ダッチオーブンふた ・ダッチオーブン網 ・ダッチオーブン本体 ・ダッチオーブン支持枠 ・ダッチオーブンブック ・鍋つかみ		￥15,750(本体価格￥15,000)	DP 0127G型
炊飯専用鍋(3合)		￥3,990 (本体価格￥3,800)	111-H002型
炊飯専用鍋(5合)		￥5,460 (本体価格￥5,200)	LP 0135型
ステンレス用クリーナー※ (110-H832型、H834型のみ)	(1本)	￥1,050 (本体価格￥1,000)	LP 0127A型 (1本)
	(6本セット)	￥6,300 (本体価格￥6,000)	LP 0127型 (6本セット)

・2012年4月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
・上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。
・ダッチオーブンについては、71ページを参照してください。
※ごとく、バーナーキャップカバー以外には使用しないでください。

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

・下記の部品（有料）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。

部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。

名　称	形　状	型　式	現金標準価格：税込	部品コード
ごとく（大） （左右コンロ用）		110-H830型	￥1,995（本体価格￥1,900）	1110H8300950
		110-H832型 110-H834型	￥2,940（本体価格￥2,800）	1110H8320950
ごとく（小） （後コンロ用）		110-H830型	￥1,890（本体価格￥1,800）	1110H8300951
		110-H832型 110-H834型	￥2,625（本体価格￥2,500）	1110H8320951
バーナーキャップ（大） （左右コンロ用）12A、13A用		110-H830型	￥1,575（本体価格￥1,500）	1110H8300955
		110-H832型 110-H834型	￥2,310（本体価格￥2,200）	1110H8320955
バーナーキャップ（大） （左右コンロ用）LP用		110-H830型	￥1,575（本体価格￥1,500）	9110H8300955
		110-H832型 110-H834型	￥2,310（本体価格￥2,200）	9110H8320955
バーナーキャップ（小） （後コンロ用）		110-H830型	￥ 945（本体価格￥ 900）	1110H7320151
		110-H832型 110-H834型	￥1,890（本体価格￥1,800）	1110H8220957
バーナーリングカバー（大） （左右コンロ用）		110-H830型	￥ 840（本体価格￥ 800）	1110H5730973
		110-H832型 110-H834型		1110H8320973
バーナーリングカバー（小） （後コンロ用）		110-H830型	￥ 735（本体価格￥ 700）	1110H5730974
		110-H832型 110-H834型		1110H8320974
グリル排気口カバー		110-H830型	￥ 788（本体価格￥ 750）	1110H8300954
		110-H832型 110-H834型	￥1,890（本体価格￥1,800）	1110H8320954
グリル焼網		110-H830型 110-H832型 110-H834型	￥4,725（本体価格￥4,500）	1110H8300959
グリル焼網支持台			￥1,575（本体価格￥1,500）	1110H8300977
グリル受け皿			￥3,675（本体価格￥3,500）	1110H8300958
サイドカバー（左）			￥2,100（本体価格￥2,000）	1110H8300961
サイドカバー（右）			￥2,100（本体価格￥2,000）	1110H8300962
グリル排気口ちり受け			￥1,575（本体価格￥1,500）	1110H8300978
調理プレート（セット）			￥3,990（本体価格￥3,800）	1110H8200970
調理プレート			￥3,465（本体価格￥3,300）	1110H8200968
調理プレート ホルダー			￥ 525（本体価格￥ 500）	1110H8200969
調理プレート クッキングブック			￥ 315（本体価格￥ 300）	1110H8200892

・2012年4月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
・上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。停電時に使用する乾電池は電気店などでお買い求めください。
・交換部品の詳しくは『各部のなまえ』（3～4ページ）、調理プレート（セット）については、付属の「調理プレートクッキングブック」を参照してください。